

BBQ-Spareribes mit gegrilltem Spitzpaprika mit Couscous gefüllt und Knoblauchbrot

[Hauptspeise](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:****ZEIT: 50 MIN.**

Zubereitung BBQ Sauce: Paprika und Zwiebel fein schneiden, restliche Zutaten dazu und 15 min aufkochen. Auf einem Holzkohlegriller köcheln lassen. Danach mit einem Stabmixer pürieren Zubereitung Spareribs: Ripperl ca 1 Std. in leicht gesalzenem Wasser auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dann Ripperl im noch warmen Zustand mit der BBQ Sauce bestreichen und am Griller von beiden Seiten grillen. Zubereitung Paprika: Zwiebel in feine Würfel schneiden und kurz in Butter anschwitzen. Couscous dazugeben und mit Gemüsefond auffüllen, 10 min kochen, dabei immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Die Kräuter und den fein geriebenen Parmesan dem weich gekochten Couscous beimengen. Die Spitzpaprika aushölen, mit Couscous füllen und ca. 5 min. grillen.



ZUTATEN



500 g Schweinrippel

BBQ Sauce:

1 Zwiebel, 200 g roter Paprika (Pulver), 100 g brauner Zucker, 2 TL Salz, Pfeffer, 250 g Ketchup, 1 EL Essig, frisch gemahlener Pfeffer

Paprika:

4 rote Paprika, 2 Tassen Couscous, 1 Zwiebel, 50 g Butter, 2 Tassen Gemüsefond, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, 50 g Parmesan gerieben, Salz, Pfeffer