

Pep Schatz

User

Spareribs Brasilia

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 40 MIN.



1. Für die Marinade die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob schneiden, dann gemeinsam mit den Chilis fein hacken. (am besten in einer Küchenmaschine) 2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel/Knoblauch/Chili Mischung ca. 7 Min anbraten, bis es zu einer weichen Maße wird, dann den Cachaca dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Dann die restlichen Zutaten dazumengen und ca. 20 Min. einkochen lassen, bis die Konsistenz dicker wird. 3. Die Spareribs mit der Marinade gut einstreichen, gut einziehen lassen und schon können sie auf den Grill gelegt werden.



ZUTATEN



250 ml Cachaça
(brasilianischer
Zuckerrohrschnaps)

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 Chilischoten rot scharf

6 EL Sonnenblumenöl

165 g brauner Zucker

125 ml Ketchup

120 ml Zitronensaft

4 EL Worcestershire-Sauce

120 ml Apfelessig

1 Kg Spareribs