

Spareribs aus der Heißluft-Fritteuse

Für 2 Portionen:

800 g Spareribs 6 EL Öl 2 EL Magic Dust
200 ml BBQ-Soße 0,33 l Bier

Spareribs waschen und trocken tupfen. Und dann die Silberhaut entfernen.

Die Rippchen einzeln aus der Leiter schneiden.

In einer Schüssel Öl und Gewürzmischung vermengen.

Die einzelnen Spareribs gut darin wenden und mindestens 30 Minuten marinieren (oder über Nacht).

Das Bier in den Korb gießen.

Dann die Ribs nebeneinander in den Korb legen und 20 Minuten bei 160 Grad garen.

Das Bier auskippen, die Rippchen wenden und weitere 20 Minuten bei 160 Grad garen.

Jetzt aus dem Korb nehmen und mit BBQ-Soße bepinseln.

Dann abermals bei 160 Grad für 3 bis 5 Minuten glasieren und sofort servieren.

NN am 27. Juli 2025