

## Johannisbeer Whiskey-Rub für Spareribs



Fruchtig und leicht scharf. Genau richtig. Die Rippchen werden erst mit dem „Rub“ über Nacht würzig eingelegt und am nächsten Tag mit der Sauce bestrichen langsam gegrillt.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Seiten kurze Schweine-Rippchen (ca. 1,5 – 2 kg)	
<b>Rub:</b>	
5 Eßl brauner Zucker	
3 Eßl Paprikapulver edelsüß	
1 Eßl Salz	
1 Eßl Pfeffer	
1 Eßl Chilipulver	Gewürze vermengen und die Rippchen damit einreiben. Die Chilipulver-Menge erscheint etwas hoch, auf dem Grill verliert das Gewürz aber an Schärfe.
1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe	grob hacken und zwischen die Rippchen geben. Die Rippchen in einer geschlossenen Dose oder in einem stabilen Plastikbeutel über Nacht in den Kühlschrank legen.
<b>Sauce:</b>	
300 ml Johannisbeersaft oder Orangensaft	
100 ml Whiskey	
1 Eßl Balsamicoessig-Creme	
2 Eßl Brauner Zucker	in einen Topf geben und 15 Min aufkochen und einreduzieren lassen.
150 ml Ketchup	
den Fleischsaft vom Rub	
2 Eßl Honig	
50 ml BBQ-Sauce	
1 Eßl Chili-Marmelade (Rezept siehe Einkochen)	in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Rippchen auf dem hoch gestellten Holzkohle-Grill langsam grillen und dabei immer wieder mit der Sauce bestreichen. Dauert ca. 1 Stunde.



Tipp: Die Sauce ist so schmackhaft, dass sie auch die doppelte Menge machen können und zu gegrilltem Fleisch, Würstchen oder Currywurst servieren können. Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank.