

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Gegrillte Spareribs

Zutaten:

Pro Person ca. 500g Spareribs (Schälrippchen)
GeWi Barbecue-Grillgewürz (Art-Nr: 219)
Alternativ: GeWi Gaucho Grill (Art-Nr.: 210)

Für die Soße:

½ Tasse Tomatenketchup
2 Esslöffel Honig, 2 Teelöffel Senf
GeWi Mexikanisches-Grillgewürz (Art-Nr: 202)
Alternativ: Arabiata Gewürz (Art-Nr: 397)
Alternativ: GeWi Aztekenfeuer (Art-Nr: 715)

Zubereitung:

- Spareribs mit Öl bestreichen, mit GeWi Barbecue-Gewürz einwürzen und ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
- Aus Ketchup, Honig und Senf eine Soße herstellen – mit GeWi Mexikanischem Grillgewürz und Salz abschmecken.
- Spareribs von jeder Seite ca. 10 Minuten grillen, mit der Soße bestreichen und gar grillen.
- Die Steaks mit Küchenkrepp gut abtupfen und ca. 30 Minuten grillen.

Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team
www.gewuerzbasar.de