

Baby Back Ribs

Rub (Einreiben)

75 gr	Meersalz
75 gr	braunen Zucker
60 gr	schwarzen Pfeffer
40 gr	Koriandersamen
10 gr	Knoblauchpulver
10 gr	Wacholderbeeren
5 gr	Chili getrocknet

Glasur

50 gr	braunen Zucker
2 dl	Tomaten Chutney oder Ketchup
50 gr	Honig
0,4 dl	Apfelbalsamessig
0,3 dl	Sojasauce
etwas	Salz

ZUBEREITUNG

1. Für den Rub alle Zutaten im Mörser zerstoßen und mischen, die Ribs damit einreiben
2. Im Ofen bei ca. 130° C drei Stunden garen (oder, auf dem Grill, in Alufolie eingewickelt bei indirekter Hitze)
3. Dann großzügig mit der Glasur bestreichen und die Ofentemperatur auf 220° C stellen und die Ribs karamellisieren