Spare Ribs mit Fisolen im Speckmantel

120–150 Min

Zubereitung

1. Spare Ribs kalt abwaschen, trocken tupfen und die Silberhaut auf der Unterseite entfernen. Kotányi Grill Smoked mit Sonnenblumenöl vermischen, Spareribs damit einreiben und mindestens zwei Stunden (oder am besten über Nacht) in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Fisolen in einem Topf mit gesalzenem Wasser für fünf Minuten blanchieren, dann mit eiskaltem Wasser abschrecken. In acht kleine Bündel aufteilen und mit dem Speck umwickeln.
3. Die Spareribs für 90 Minuten bei indirekter Hitze (ca. 120 °C bis 140 °C) mit geschlossenem Deckel grillen. Alle 20 Minuten mit Apfelsaft bestreichen. Nach Belieben bei direkter Hitze kurz knusprig grillen. Für zehn Minuten in Alufolie gewickelt ziehen lassen. Dann die Fisolen im Speckmantel grillen bis der Speck knusprig ist und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Spare Ribs gemeinsam mit Fisolen und Ciabatta anrichten und servieren.

TIPP: Alternative Zubereitung im Backofen: Bei 140 °C Ober-/Unterhitze für 90 Minuten garen. Alle 20 Minuten mit Apfelsaft bestreichen. Nach 90 Minuten die Grillfunktion einschalten, bis die Spareribs knusprig sind. Für zehn Minuten in Alufolie gewickelt ziehen lassen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Spare Ribs
4 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Fisolen (frisch oder tiefgekühlt)
8	Scheiben Speck
100 ml	Apfelsaft
2 Stk.	Ciabatta
4 EL	Grill Smoked
1 Prise	Meersalz jodiert grob