

Spare Ribs mit Rosmarin-Focaccia

120–140 Min

Zubereitung

1 Spare Ribs kalt abwaschen, trocken tupfen und die Silberhaut auf der Unterseite entfernen. Kotányi Grill Spareribs mit Sonnenblumenöl vermischen, Spare Ribs damit einreiben und mindestens zwei Stunden (oder am besten über Nacht) in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Für die Focaccia Mehl, Weizengrieß, Trockengerm, Salz, Zucker und Kotányi Grill Spareribs in eine Schüssel geben und gut vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, warmes Wasser und einen Schuss Olivenöl hineingeben. Wasser und Mehlmischung langsam mit einer Gabel vermischen, dann mit den Händen zu einem Teig kneten. Nach ein bis zwei Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. fünf Minuten kneten und reißen (Teig vor sich legen und gleichzeitig eine Hand vom Körper weg, eine zum Körper hin bewegen, dann Teig zusammenklappen und wiederholen). Den fertigen Teig in einer Schüssel zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. (Je länger desto besser.)

3 Die Spare Ribs für 90 Minuten auf dem Grill bei indirekter Hitze (ca. 120°C bis 140°C) mit geschlossenem Deckel grillen. Alle 20 Minuten mit Apfelsaft bestreichen. Nach Belieben am Ende bei direkter Hitze kurz knusprig grillen. Für zehn Minuten in Alufolie gewickelt ziehen lassen.

4 Für die Focaccia Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit einem guten Schuss Olivenöl einölen. Den aufgegangenen Focacciateig mit den Händen zu zwei runden, ca. 1,5 cm dicken Fladen formen und auf das Blech geben. Mit einer Gabel großzügig einstechen. Rosmarinnadeln und Oliven in den Teig drücken. Anschließend mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl würzen und im Backrohr für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

5 Maiskolben mit Butter einreiben, salzen und pfeffern und von allen Seiten grillen.

6 Spare Ribs gemeinsam mit den Maiskolben und aufgeschnittenem Focaccia anrichten und servieren.
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
100 ml	Apfelsaft
20 g	Butter
4 Stk.	Maiskolben
4 EL	Grill Spareribs
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Focaccia

400 g	Weizenmehl glatt
200 g	Weizengrieß
1 Pkg.	Trockengerm (7g)
2 g	Zucker
400 ml	Wasser warm
2	Zweige Rosmarin
50 g	Oliven aus dem Glas
	Olivenöl
2 TL	Grill Spareribs
6 g	Meersalz jodiert grob