



Spareribs mit Kartoffelsalat

Zutaten:

3 kg Spareribs / Shortribs
3 Kartoffeln
Barbecue Sauce
Honig
Senf
wilder Brokkoli
Tomaten
Knoblauch
Zitrone
Öl
Schalotten
Feldsalat
Chilli, Kräuter
Petersilie
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, salzen und mit etwas Öl auf der Grillplatte anbraten. Immer wieder wenden.

Das Fleisch am Besten schon am Vorabend vorbereiten: In einer Form die Spareribs im Ganzen salzen und pfeffern, etwas Wasser dazu geben und mit Alufolie abdecken. Für circa 3,5 Stunden bei 60 Grad im Ofen braten und dann über Nacht ziehen lassen. Die Spareribs am nächsten Tag zerteilen und auf dem Grill wieder erwärmen.

Tomatenscheiben und wilden Borkkoli auch auf der Grillplatte anbraten. Aus Barbecue Sauce, Senf, Honig und Chilli eine Sauce anrühren. Mit Salz abschmecken. Damit die Spareribs auf dem Grill bestreichen. Die fertig gegrillten Karoffeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Darunter noch eine Schalotte, den Feldsalat und etwas Öl mischen.

Den Salat, das Gemüse und die Spareribs auf den Tellern anrichten. Noch mit Petersilie garnieren. Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**