



BBQ SPARERIBS MIT YAMS-FRITTEN

Rippchen sind der Höhepunkt jeder Grillerei. Exotische Yams-Fritten und eine feine Chakalaka Sauce sind die perfekte Ergänzung.

Rezept für 4 Personen

Art: Hauptgericht, Fleisch

AFRO Spice: Zahtar, Cajun

Zubereitungsdauer: 120 Minuten

Aufwand: gering

ZUTATEN

Spareribs

- 2,5 kg Spareribs (vom Schwein)
- 4 EL Sojasauce
- 3 EL Marillenmarmelade
- 150 ml Rapsöl
- 2 TL AFRO Spice Zahtar
- Pfeffer

Yamsfritten:

- 1 kg Yamswurzeln (Asia Shop)
- 2 EL Ahornsirup
- Rapsöl
- 2 TL AFRO Spice Cajun
- Salz

ZUBEREITUNG

Rapsöl mit Sojasauce, Marillenmarmelade, AFRO Spice Zahtar und Pfeffer verrühren, Spareribs mit einem Teil dieser Marinade einpinseln und zugedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend bei indirekter Hitze auf dem Grill (idealerweise Holzkohle) für mind. 60 Minuten grillen. Danach mit der übrigen Marinade bestreichen und auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten knusprig auf direkter Hitze grillen.

Yamswurzel schälen, in längliche Stifte schneiden und mit Öl, Ahornsirup, AFRO Spice Cajun und Salz vermischen.

Die marinierten Yams gleichmäßig auf Backblech verteilen und für 8 bis 10 Minuten in das vorgeheizte Backrohr bei 200 Grad Heißluft geben.

Mit Chakalaka Sauce servieren (siehe Rezept Chakalaka Sauce).

