

Spare Ribs mit Apfel-Zwiebeldip

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1,5 Kg Spare Ribs, grillfertig eingelegt von Ihrer Metzgerei VOGT
2 Äpfel, süßliche Sorte
2 kleine Zwiebeln
200 g Kräuterfrischkäse
2 EL gutes Öl
1 TI Currypulver
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 40 Minuten

Heizen Sie den Grill gut an und wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, geben Sie die von Ihrem Fleischer schon fertig marinierten Spare Ribs gut abgetropft darauf. Falls die Marinade in die Glut tropfen sollte, am besten ein Stück Alufolie oder eine große Grillschale unterlegen. Grillen Sie, unter mehrmaligem Wenden, die Rippenstücke bei nicht zu großer Hitze in ca. 15-20 Minuten gar.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Die Zwiebeln enthäuten und in feine Ringe schneiden. In einer Bratpfanne auf dem Herd mit wenig Öl zuerst die Zwiebeln kurz andünsten, dann die Apfelspalten zugeben und in ca. 2 Minuten bissfest braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und abkühlen lassen.

In einer Schüssel den Frischkäse mit dem restlichen Öl und dem Currypulver gut mischen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken.

Zum Schluss die Apfel-Zwiebelmischung unterheben und mit den Spare Ribs und den auf dem Grill gerösteten Kartoffelecken servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!