



## LAMM-SPARERIBS

### Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Lamm-Rippchen  
Salz, Pfeffer  
60 g BBQ-Sauce, süss  
30 g Birnendicksaft  
2 Prisen Szechuan Pfeffer

Lammribs von überschüssigem Fett befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ribs in Alufolie oder Backpapier wickeln und für 2 Stunden bei 140°C in den Smoker oder auf einen Grill mit Räucherbox geben. Danach können die Ribs ausgepackt werden. Für die Glasur werden alle Zutaten vermengt und auf die Ribs aufgetragen. Nach dem Glasieren kommen sie zurück in den Grill bei 130 Grad für 40 Minuten. Gesmokt werden die Ribs mit Buche und Apfelholz (für Gas- und Holzkohlegrills Chips verwenden) im Verhältnis 50/50.

Zu den süssen Rippchen passt perfekt ein knackiger Frühlingssalat mit Radieschen, Randenblättern und Brunnenkresse. Ein weisses Balsamico-Dressing mit Gannysmith-Apfel ergänz dieses Gericht genial.