



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Smoked**:

Smoky Fire-Ribs

Zutaten:

- 1 kg mittelgroße Tomaten
- 1 frische Knoblauchknolle
- 2 EL Olivenöl
- 2 rote Zwiebel, geschält, fein würfelig geschnitten
- 100 g Tomatenmark
- 100 ml Wasser
- 50 ml Rotweinessig
- 2 EL Zuckerrohrmelasse (alternativ: Rohrzucker)
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Smoked**
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1,5 kg Spareribs
- etwas Wasser zum Beträufeln

Zubereitung:

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, einige Minuten darin ziehen lassen, kalt abschrecken, häuten, Strunk und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen aus den frischen Knollen herauslösen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Olivenöl erwärmen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Sobald sie weich sind, die Tomatenwürfel hinzufügen und leicht weiterköcheln. Tomatenmark, Wasser, Rotweinessig, Zuckerrohrmelasse sowie den **Chili-Spice-Mix für Smoked** dazugeben und eindicken lassen. Zum Schluss salzen und abkühlen lassen.
3. Die Spareribs mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine tiefe Form legen, mit der Würzmarinade übergießen und kräftig einbeizen. Mit Folie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Am nächsten Tag auf Zimmertemperatur bringen, grobe Gewürzanteile entfernen und das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Spareribs mit etwas von der Marinierflüssigkeit in reißfeste (oder doppelt gelegte) Alufolie einschlagen und im Rohr eineinhalb Stunden garen. Zwischendurch kontrollieren, ob noch ausreichend Garflüssigkeit vorhanden ist; nötigenfalls mit etwas Wasser beträufeln, wieder verschließen und weitergaren.
5. Am Ende das Backrohr auf Grillfunktion schalten, Folie öffnen, restliche Würzmarinade auf den Spareribs verteilen und das Fleisch auf beiden Seiten in wenigen Minuten knusprig fertig braten.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt