



Spare Ribs – Honey BBQ

Zutaten für 2 Personen

- 1 kg Spare Ribs
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver (optional)
- 4 EL BBQ-Sauce
- 2 EL Honig
- 1 TL Senf
- 1 TL Apfelessig oder Zitronensaft

Die Spare Ribs unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die dünne Silberhaut vorsichtig anheben und abziehen. Die Ribs von allen Seiten gründlich mit der Gewürzmischung einreiben und anschließend in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden – idealerweise über Nacht – im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 140 °C (Umluft 120 °C) vorheizen. Die Ribs in Alufolie einwickeln oder in eine ofenfeste Form mit Deckel legen.

Im Ofen ca. 2,5 bis 3 Stunden lang-

sam garen, bis das Fleisch schön zart ist und sich leicht vom Knochen löst. BBQ-Sauce, Honig, Senf und etwas Säure (Apfelessig oder Zitronensaft) verrühren. Die Mischung sorgt für eine perfekte Balance aus süß, würzig und leicht fruchtig. Die Ribs aus der Folie nehmen und großzügig mit der Glaze bestreichen. Anschließend bei hoher direkter Hitze auf dem Grill oder im Backofen (Grillfunktion) kurz karamellisieren lassen. Dabei mehrmals wenden und erneut bestreichen, bis eine glänzende, leicht knusprige Kruste entsteht.

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: www.partyservice-katus.de

Obere Hauptstraße 10
76889 **Steinfeld**
06340 / 8187

Hauptstraße 84
76870 **Kandel**
07275 / 9187880

In der Schmalwiese 1
76889 **Schweigen-Rechtenbach**
06342 / 919755



© tankist276 / Fotolia

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Feinschmecker-Gazette



SPARE RIBS – HONEY BBQ



Guten Appetit!

ab Freitag,
08.05.2026

KRÄUTERSCHINKEN ROMANA

HONIGSCHINKEN mild geräuchert

SPARE RIBS natur oder mit BBQ Marinade mariniert sind ideal zum Smoken oder Grillen

SPARE RIBS „ST. LOUIS STYLE“ natur oder mit BBQ Marinade

FILETSPIESSE im Speckmantel

POLLO FINO SPIESSE vom Kikok Hähnchen

GRILLTASCHEN (SCHWEINERÜCKEN) gefüllt mit Schafskäse und Peperoni

LAMMSTEAK mit Kräutermarinade

LAMMLACHSE mit Kräutermarinade

FESTBRATWURST

CHILI-CHEESE-GRILLER

MAJORANGRILLER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

„KÄS-KÄS“ Fleischkäse mit feinen Käsestückchen

HÄHNCHENSCHLEGEL

Unsere Spezialität zum Wochenende

GEWÜRZHAPPEN vom Schweinekamm fertig gewürzt

100 g
1,79 €

ab Freitag
15.05.2026

SCHWENKSTEAK vom Schweinekamm oder Rücken verschieden mariniert

MERGUEZ mit Schafskäse

TRÜFFELGRILLER (grobe Rostbratwürstchen mit Trüffel)

RINDERSPIESSE aus der Hüfte mit Peperoni und Zwiebel

RIB EYE (ENTRECOTE) vom deutschen Bullen 4 Wochen gereift

TOMAHAWK-KOTELETTES natur oder würzig mariniert werden ideal im Backofen bei 60 Grad ca. 20 min. vorgegart und nur noch auf dem Grill kurz bei hoher Temperatur gegrillt

JÄGERKRÄNZEL mit grünem Pfeffer

HEISSRAUCHSCHINKEN

HAUSGEMACHTE PREISELBEERLEBERWURST

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

PFÄLZER ROLLBRATEN

CHILIFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

SPARE RIBS (BACK RIBS) in würziger BBQ Marinade

100 g
1,29 €

ab Freitag,
22.05.2026

RINDERSTEAK aus der Hüfte mit Rosmarinmarinade

SCHINKENGRILLER (Rostbratwurst mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln)

PUTENSCHASCHLIKSPIESSE

HÄHNCHENSPIESSE TERIYAKI

CHICKEN WINGS

GYROSSPIESSE vom Schwein

HAUSGEMACHTER WACHOLDERSCHINKEN

FRISCHE LAMMLACHSE natur oder gewürzt

LAMMSTEAK fertig gewürzt

BURGERPATTIES

CEVAPCICI

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

ZITRONENPFEFFERBRATEN

PIZZAFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

TOMAHAWK-KOTELETTE vom schwäbisch hällischen Landschwein natur oder würzig mariniert werden ideal im Backofen bei 60 Grad ca. 20 min. vorgegaren und nur noch auf dem Grill kurz bei hoher Temperatur grillen

100 g
1,69 €

ab Freitag,
29.05.2026

ROSTBRATWURST mit Tomate und Mozzarella sowie frischem Basilikum

KLEINE GRILLER mit feurigen Jalapenos und Cheddar-Käse

GRILLZÖPFLE aus dem saftigen Schweinebauch der schwäbisch hällischen Landschweine

WELLENSPIESSE vom Rücken der schwäbisch hällischen Landschweine

SCHWEINESTEAK verschieden mariniert zum Grillen

SCHASCHLIKSPIESSE

POLLO FINO SPIESSE

HÄHNCHENBRUST mit Trüffelcreme gefüllt im Speckmantel

HAUSGEMACHTE LASAGNE in der Portionsschale

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

PFÄLZER ROLLBRATEN

PUTENBRATEN im Gemüse-mantel

Unsere Spezialität zum Wochenende

WILDGRILLER mit Preiselbeeren

100 g
2,49 €

Schwäbisch-Hällisches

QUALITÄTS-SCHWEINEFLEISCH

der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch
g.g.A.

- ✔ NACHHALTIGE ERZEUGUNG
- ✔ KONTROLLIERTE HERSTELLUNG UND SCHLACHTBETRIEBE
- ✔ KEINE ZUGABE VON MEDIKAMENTEN UND ANTIBIOTIKA
- ✔ FAIR BEZAHLTE LANDWIRTE
- ✔ FESTANGESTELLTE MITARBEITER UND KEINE WERKSVERTRÄGE



Hier bei uns!

Qualität,
die man schmeckt!
In jedem Stück...



Info! DIE GAZETTE GIBT ES ...nur noch online & direkt in der Filiale!

