

ORF



Spareribs

Zutaten:

1,5 kg Spareribs (vom Schwein)
2 EL brauner Zucker
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
150 ml BBQ-Soße

Zubereitung:

Vorbereitung: Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen mit einem Messer oder einer Gabel abziehen.

Würzen: Den Zucker und alle Gewürze in einer kleinen Schüssel mischen und das Fleisch von allen Seiten fest damit einreiben.

Einziehen: Die gewürzten Rippchen in Alufolie wickeln und für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Garen: Den Ofen auf 140 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die eingepackten Rippchen auf ein Backblech legen und im Ofen für ca. 2,5 Stunden weich garen.

Glasieren: Die Rippchen aus dem Ofen nehmen, die Folie vorsichtig öffnen und das Fleisch großzügig mit der BBQ-Soße einstreichen.

Bräunen: Den Ofen auf Grillfunktion (oder 220 Grad Oberhitze) stellen. Die Rippchen ohne Folie nochmals für 10 bis 15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Soße leicht karamellisiert.