

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Spareribs, eingelegtes Gemüse

**2 Stunden 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### Zutaten für 6 Personen

2 Stück Spareribs vom Schwein (à 400 g).

Für die Beize: 1 Zwiebel (geschält und gehackt), 2 Zehen Knoblauch (geschält und gehackt), 2 EL Tomatenmark, 2 EL Senf, 2 EL brauner Zucker, 2 TL Salz, etwas Pfeffer.

Für die eingelegten Zucchini: 2 kg Zucchini, 500 g Zwiebeln (geschält und in Streifen geschnitten). Für den Fond: 500 ml Essig, 1 EL Senfkörner, 1-2 TL Curry, 1 TL Muskatnuss (gemahlen), 350 g Zucker, 1 EL Salz.

Für die eingelegten Gurken: 2 kg Gurken. Für den Fond: 250 ml Essig, 250 ml Wasser, 250 g Zucker, 1 TL Korianderkörner, 1 TL Senfkörner, 1 EL Salz.

### Zubereitung

Die Spareribs mit allen Zutaten für die Beize einreiben, in Alufolie wickeln und einige Zeit durchziehen lassen. Anschließend in der Folie etwa 2 Stunden im Rohr bei 130 °C garen. Danach herausnehmen, die in der Folie entstandene Sauce in einen Topf geben und reduzieren lassen. Die Spareribs damit erneut marinieren bzw. einpinseln und nochmals auf ein Blech geben. Die Spareribs (ohne Folie) im Rohr bei 180 °C in 10 bis 15 Minuten braun braten.

Für den Einlegefond der Zucchini alle angeführten Zutaten miteinander vermengen, Zwiebeln hinzufügen und aufkochen lassen.

Die Zucchini vierteln und in Stücke schneiden. In saubere Einweckgläser füllen, mit dem aufgekochten Fond übergießen, einige Zwiebeln dazu geben und verschließen.

Für die eingelegten Gurken die Gurken schälen, vierteln, und die Kerne entfernen. In Stücke schneiden.

Für den Einlegefond der Gurken alle angeführten Zutaten miteinander vermengen und aufkochen lassen.

Die Gurken dicht in Einweckgläser füllen. Mit dem heißen Fond übergießen und die Gläser verschließen.

Die Einmachgläser bei 100 °C im Dampfgarer 10 Minuten sterilisieren. Auskühlen lassen und kühl lagern.

Die Spareribs mit dem eingelegten Gemüse servieren.