

Im Backofen gegrillte Spareribs ... so wird das Fleisch superzart

Das Geheimnis von diesen Spareribs ist... neben der Marinade... die lange Garzeit im Backofen bei geringer Hitze. So wird das Fleisch superzart

Backofen vorheizen auf 150° C Ober/ Unterhitze



Rezept und Zubereitung für 6 bis 8 Personen

- 2 kg Schälrippchen

Für Marinade:

- 1 Tasse Weißweinessig und 1 Tasse Ketchup
- ½ Tasse Honig
- 2 TL Zucker
- ½ TL Salz
- ¼ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL Zwiebelpulver
- Tabasco nach Belieben

1. Zutaten für die Marinade verrühren und bei milder Hitze 25 bis 30 Min. einköcheln lassen.
2. Rippchen in Portionen teilen (3-6 Knochen), mit der Marinade bestreichen und in Alufolie wickeln. Die einzelnen Päckchen auf einen Rost legen, sodass nichts auslaufen kann und zwei bis drei Stunden bei 150 ° C braten, bis das Fleisch sehr weich ist
3. Zum Ende der Garzeit den Backofengrill vorheizen und die Rippchen auspacken und auf dem Rost von beiden Seiten sehr braun grillen. Alternativ kann man auch die Backofentemperatur erhöhen und die Rippchen braun werden lassen. Die Spareribs werden wirklich unglaublich zart.

♥ Guten Appetit ♥