

Rippchen aus dem Backofen – mit Senfglasur



Rippchen aus dem Backofen - die Zutaten

- 1,2 bis 1,5 kg Schweinerippchen / **keine** Schälrippchen

Für die Würzmischung (Rub):

- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 TL Paprikapulver (mild)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL getrockneter Thymian

Für die Senfglasur:

- 2-3 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Ahornsirup (oder Honig)
- 1 EL Sojasoße
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)

1. Zunächst die Gewürzmischung (Rub) zusammenrühren und die Rippchen großzügig damit einreiben.
2. Heizen Sie Ihren Ofen nur auf 120 Grad Celsius vor (Ober- und Unterhitze), verteilen Sie die Rippchenstränge auf einem Ofenblech und übergeben Sie alles dieser relativ milden Hitze.
3. Damit die Rippchen im Backofen wirklich zart werden, benötigt man zunächst diese niedrige Temperatur.
4. Überprüfen Sie den Gang der Dinge nach der ersten Stunde Garzeit und wenden Sie die Rippchen gegebenenfalls.
5. Wenn der Zucker in der Gewürzmischung erste Anstalten macht, das Fleisch zu schwärzen, decken Sie die Rippchen mit Alufolie ab.
6. Nach weiteren zwei Stunden dürfen Sie gerne ein (kleines) Stückchen Fleisch abschnippeln und den Grad der Perfektheit testen...
7. Fällt der Test noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit aus, geben Sie ein bisschen Zeit zu.
9. Nun erhöhen Sie die Temperatur auf 170/180 Grad (Umluft) und bepinseln die Rippchen mit der Senfglasur.
10. Stecken Sie das Blech mit den schon ziemlich perfekten Rippchen zurück in den Ofen und überbräunen Sie diese für maximal 20-30 Minuten.

Rippchen aus dem Backofen werden durch die Glasur schnell schwarz

1. Auch hier muss man wegen dem Sirup oder Honig in der Glasur darauf achten, dass die Rippchen nicht schwarz werden. Was schnell passieren kann.
2. Sind sie mit dem Bräunungsgrad zufrieden, kann gegessen werden.