



Spare Ribs

Soßenzutaten verrühren und bei milder Hitze 25 bis 30 Minuten einköcheln lassen.

Backofen auf 150 °C vorheizen. Rippchen in Portionen teilen (drei bis vier Knochen), mit Soße bestreichen und in Alufolie wickeln. Die einzelnen Päckchen auf ein Rost oder Backblech legen, sodass nichts auslaufen kann, und zwei bis zweieinhalb Stunden braten, bis das Fleisch sehr weich ist. Zum Ende der Garzeit Grill vorheizen und die Rippchen auf dem Rost von beiden Seiten sehr braun braten.

Ich habe die Rippchen auch schon im Backofen gegrillt, geht auch sehr gut. Oder die Rippchen einpinseln und dann in einen Römertopf geben und bei 150 °C zwei bis zweieinhalb Stunden backen und dann grillen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

2 kg	Schälrippchen
1 Tasse/n	Tomatenketchup
1 Tasse/n	Weißweinessig
½ Tasse/n	Honig
2 TL	Zucker
½ TL	Salz
¼ TL	Knoblauchpulver
¼ TL	Zwiebelpulver
Tabasco nach Geschmack	

Rezept von: ralfgimpel