



Spareribs NT im Bratschlauch

butterzarte Rippchen, bei denen das Fleisch vom Knochen fällt

Alle Zutaten für die Gewürzmischung miteinander vermengen, die in Stücke geteilten Rippchen kräftig damit einmassieren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Alle Zutaten für die Sauce vermengen und ebenfalls im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die sich bei den Rippchen gesammelte Flüssigkeit zur Sauce gießen und mit dem Zauberstab kräftig durchmixen.

Von einem Bratschlauch drei Stück je in Länge eines Backblechs abschneiden, an einem Ende verknoten und die Rippchen einfüllen. Sie sollen schön nebeneinander liegen. Für die angegebene Menge brauche ich drei Stücke vom Bratschlauch, die haben auch gerade gut auf einem Backblech Platz.

Die Rippchen mit der Soße begießen, den Schlauch zubinden (die Naht des Schlauches sollte dabei oben liegen) und den Schlauch oben ca. 1 cm breit einschneiden.

Im Backofen bei 100 Grad für ca. 2 1/2 Stunden garen, dann eine weitere Stunde bei etwas höherer Temperatur (120 - 150 Grad) fertig garen.

Die Knochen sind dann am Fleisch gut sichtbar, das Fleisch löst sich fast von selbst vom Knochen, dann sind sie gut. Die Bratschläuche aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Bratschläuche aufschneiden, die Rippchen vorsichtig rausheben, Vorsicht, sie zerfallen leicht, und beiseite stellen.

Die Soße in einem Topf auffangen und bei starker Hitze ca. 10 Minuten sirupartig einkochen lassen. Die Rippchen auf beiden Seiten mit der Soße bepinseln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen unter dem Grill fertig grillen, bis die Soße eine schöne dunkle Farbe hat. Vorsicht, das geht recht schnell, also unbedingt dabei bleiben.

Diese Rippchen können sehr gut vorbereitet werden, sie müssen, wenn sie vor dem Grillen komplett ausgekühlt sind, nur wieder ein bisschen "vorgewärmt" werden (100 Grad), bevor der Grill dazugeschalten wird.

Wir essen die Sauce gerne mit einem ganzen EL Chili sowie



Zutaten für 4 Portionen:

Spareribs, möglichst Babyribs
1 ½ kg in Stücke zu je 4 - 5 Rippchen geteilt

Für die Gewürzmischung:

4 EL Zucker, braun
1 EL Salz
1 EL Paprikapulver, edelsüß
½ EL Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL Chilipulver, je nach Schärfegrad weniger
1 EL Thymian, wenn möglich frisch gezupft

Für die Sauce:

200 ml Weißwein
3 EL Weißweinessig
1 EL Tabasco, nach Belieben weniger
4 EL Honig
4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
2 EL Worcestershiresauce
2 EL Sojasauce

Rezept von: impala

Tabasco, dann ist sie aber schon recht scharf, wer das nicht so mag, einfach weniger nehmen. Ich brauche nicht die ganze Sauce zum Glasieren der Rippchen, den Rest nehmen wir gerne zum Dippen mit dazu. Natürlich können die Rippchen auch auf dem Holzkohlegrill fertig gegrillt werden, aber Vorsicht, sie sind wirklich so mürbe, dass sie fast auseinander fallen.

Dazu mögen wir Ofenkartoffelecken, Brot und einen schönen Salat. Auch auf einem Fingerfoodbüfett waren diese Rippchen stets sehr schnell weg.

535 Kcal pro Portion.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Ruhezeit ca. 1 Tag

Koch-/Backzeit ca. 3 Stunden 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Tag 4 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Kalorien p. P. ca. 535
