



## Spareribs in Honigsauce

### ein Rezept aus Texas

#### Marinade:

Knoblauch pellen und mit Chilischoten fein hacken. Mit Öl, Sojasoße, Worcestershiresoße und Bier verrühren. Mit Salz, Majoran und Oregano würzen.

Die Rippchen zwischen den Knochen so durchschneiden, dass sie oben und unten noch zusammenhalten. Jedes Rippenstück in einen großen Gefrierbeutel geben, die Marinade gleichmäßig auf die Beutel verteilen und verschließen. Dabei aufpassen, dass die Knochen den Beutel nicht durchstoßen. Die Beutel übereinander in einen Teller in den Kühlschrank legen, beschweren und 10-12 Stunden ziehen lassen.

#### Honigsoße:

Ketchup, Honig, Essig und Senf in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Knoblauch pellen, mit Chilischoten fein hacken und unterrühren.

Den Backofen auf 250 C (Gas 5, Umluft 225 C) vorheizen. Die Rippchen abgetropft auf den Rost legen und auf die 2. Einschubleiste von unten in den Backofen schieben. Auf die unterste Leiste eine Saftpflanne setzen. Die Rippchen von jeder Seite ca. 15 Minuten "backen", bis das Fleisch braun wird. Dann die Temperatur auf 225 C reduzieren und die Rippchen insgesamt weitere 20 Minuten garen. Dabei alle 5 Minuten umdrehen und jeweils die Oberseite mit Honigsauce bestreichen und mit etwas Bier beträufeln. Danach die Temperatur auf 175 C reduzieren und die Rippchen mit der restlichen Honigsoße bepinseln. Das restliche Bier in die Saftpflanne gießen und die Rippchen weitere 10 Minuten braten. Im ausgeschalteten Backofen anschließend noch 5 Minuten bei leicht geöffneter Backofentür ziehen lassen.

Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

**Arbeitszeit** ca. 30 Minuten

**Ruhezeit** ca. 12 Stunden

**Gesamtzeit** ca. 12 Stunden 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal

**Kalorien p. P.** ca. 1515



#### Zutaten für 4 Portionen:

##### Für die Marinade:

6 Chilischote(n), rot

125 ml Öl (Sonnenblumen- oder Maisöl)

4 EL Sojasauce

2 EL Worcestershiresauce

500 ml Bier, dunkles

½ TL Salz

1 TL Majoran

1 TL Oregano

5 Knoblauchzehe(n)

1 ¾ kg Rippchen (Schälrippchen, am besten zwei Stücke)

##### Für die Sauce:

300 ml Ketchup

300 ml Honig

1 EL Essig

2 EL Senf

Salz und Pfeffer

2 EL Tabasco

2 Knoblauchzehe(n)

2 Chilischote(n)

150 ml Bier, dunkles

Rezept von: TexMexHex