



Spareribs mit amerikanischer BBQ-Sauce

Die Zwiebel klein hacken und in einem Topf mit Pflanzenöl glasig werden lassen. Den braunen Zucker hinzugeben und alles karamellisieren. Tomatenketchup, Essig, Worcestersauce und den Honig hinzufügen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Die Spare Ribs in eine Auflaufform geben und mit 3/4 der Sauce übergießen. Bei 200 °C ca. 60 Min. in den Backofen geben, zwischendurch einmal die Spare Ribs wenden.

Die Spare Ribs mit der restlichen Sauce servieren.

Wer möchte, kann die Spare Ribs auch einige Stunden in der Sauce einlegen und sie auf dem Grill garen.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 2 Portionen:

4 Spareribs

2 Zwiebel(n)

2 EL Zucker, braun

200 ml Tomatenketchup

2 EL Kräuteressig oder Weinbrandessig

1 EL Worcestersauce

4 EL Honig

Salz

Pfeffer

Chiliflocken

Pflanzenöl

Rezept von: TuVoK74656