



## Spareribs, perfekt mariniert

### Aus dem Ofen, auch ohne Grill ein Genuss!

Die Zutaten für die Marinade in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr 30-40 Minuten einköcheln lassen.

Währenddessen die Schälrippchen in passende Portionen schneiden, so ca. 2-4 Knochen jeweils, und in einer großen Form mit der Knochenseite nach unten auslegen, je nach Größe der Form können es auch 2 Lagen werden. Die Marinade pikant abschmecken und dann komplett auf den ausgelegten Rippchen verteilen. 1-2 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen, nach der Hälfte der Zeit die Rippchen wenden und zusehen, dass überall Marinade dran ist.

Den Ofen vorheizen auf 150°C Ober-/Unterhitze, die Rippchen samt Marinade hineingeben und ungefähr 2 Stunden auf der mittleren Schiene braten. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Nach 2 Stunden den Ofen auf 200°C Umluft stellen und die Rippchen unter Beobachtung in weiteren 15-20 Minuten goldbraun braten.

Durch die komplett verteilte Marinade bleiben die Rippchen innen saftig und werden außen schön knusprig! Mit Tzatziki, Backkartoffeln und Salat genießen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 2 Stunden
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 2 Stunden 20 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 1045



### Zutaten für 4 Portionen:

**2 kg** Rippchen, (Schälrippchen)

### Für die Marinade:

**200 ml** Tomatenketchup

**150 ml** Weißweinessig oder  
Rotweinessig, je nachdem, was  
grad da ist)

**125 ml** Honig

**100 ml** Cola

**½ TL** Salz

Knoblauchzehe(n),  
**2** durchgepresst (alternativ auch  
gerne 1/2 TL Knoblauchpulver)

**1 große** Zwiebel(n), klein gewürfelt  
(alternativ auch gerne 1/2 TL  
Zwiebelpulver)

**n. B.** Chilipulver

**Rezept von: Doctor\_BOB**