

Im Backofen gegrillte Spareribs



Rezept und Zubereitung für 6 bis 8 Personen

- 2 kg Schälrippchen

Für Marinade:

- 1 Tasse Weißweinessig
- $\frac{1}{2}$ Tasse Honig
- 2 TL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{4}$ TL Knoblauchpulver
- $\frac{1}{4}$ TL Zwiebelpulver
- Tabasco nach Belieben und 1 Tasse Ketchup

1. Zutaten für die Marinade verrühren und bei milder Hitze 25 bis 30 Min. einköcheln lassen.
2. Rippchen in Portionen teilen (3-6 Knochen), mit der Marinade bestreichen und in Alufolie wickeln. Die einzelnen Päckchen auf einen Rost legen, sodass nichts auslaufen kann und zwei bis drei Stunden bei 150 ° C braten, bis das Fleisch sehr weich ist
3. Zum Ende der Garzeit den Backofengrill vorheizen und die Rippchen auspacken und auf dem Rost von beiden Seiten sehr braun grillen. Alternativ kann man auch die Backfentemperatur erhöhen und die Rippchen braun werden lassen. Die Spareribs werden wirklich unglaublich zart.