

# Spareribs

## Für 4 Personen

3 kg geräucherte Rinderrippen	Salz	3 durchgepresste Knoblauchzehen
3 El Sojasoße	2 El Rotweinessig	2-3 El Honig
200 ml Ketchup	2 El grober Senf	3 Tl Cayennepfeffer
1 Tl edelsüßes Paprikapulver		

Rinderrippen mit Salz und 4 l Wasser in einen Topf geben und 2 Std. kochen. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Rippen auf ein Backblech oder in einen flachen Bräter geben und mit der Hälfte der Soße bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der unteren Schiene ca. 30-40 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Nach 15 Minuten erneut mit etwas Soße bestreichen. Die Rippen aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren nochmals mit Soße bestreichen.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009)