

BBQ-Rippchen aus dem Backofen

1 Reihe Schälrippchen, halbiert	2 TL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer
2 TL Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer	2 TL getrockneter Oregano
55 g brauner Zucker	240 ml Barbecuesoße	450 g grüne Bohnen

Ofen auf 140°C vorheizen.

Die Rippchen mit Salz, schwarzem Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Oregano und braunem Zucker würzen. Die Gewürze gleichmäßig auf beiden Seiten einreiben.

Die Rippchen auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen. Die Rippchen mit Folie bedecken und 2 Stunden backen.

Die Ofentemperatur auf 260°C erhöhen.

Die Rippchen vorsichtig aufdecken. BBQ-Sauce gleichmäßig auf den Rippchen verteilen.

Grüne Bohnen an die Seiten des Bleches legen, salzen, wieder abdecken und 10 min. backen.

Die Rippchen auf ein Küchensbrett legen.

Zwischen den Knochen schneiden, um die einzelnen Rippchen zu schneiden. Mit den grünen Bohnen servieren

NN am 17. Januar 2022