

Rippchen aus dem Backofen

Für vier Personen:

1,5 kg Schweinerippchen (1,5 cm dick)

Für die Würzmischung:

2 EL brauner Zucker

1 EL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

1 TL Paprikapulver (mild)

1 TL Knoblauchpulver

1 TL getrock. Thymian

Für die Senfglasur:

2-3 EL mittelscharfer Senf

2 EL Ahornsirup

1 EL Sojasoße

2-3 EL Olivenöl

1 TL schwarzer Pfeffer

Zuerst die Haut von der Rückseite des Rippenstrangs entfernen. Das geht recht einfach. Mit einem spitzen, scharfen Messer, an einer Ecke die Haut lösen, dann mit Hilfe eines Küchentuchs die dünne Membrane abziehen.

Die dünne Membrane von der Rückseite des Rippenstrangs entfernen. Das hilft bei der Perfektion der Rippchen aus dem Backofen.

Zunächst die Gewürzmischung (Rub) zusammenrühren und die Rippchen großzügig damit einreiben.

Den Backofen nur auf 120 Grad Celsius vor (Ober- und Unterhitze) vorheizen; die Rippenstränge auf ein Ofenblech legen und in den Backofen schieben.

Nach einer Stunde Garzeit die Rippchen wenden; gegebenenfalls die Rippchen mit Alufolie abdecken.

Nach zwei weiteren Stunden kosten; gegebenenfalls etwas länger garen lassen.

Nun die Temperatur auf 170/180 Grad (Umluft) erhöhen, die Rippchen mit der Senf-Glasur bepinseln und maximal 20 min. bräunen lassen..

Rippchen aus dem Backofen werden durch die Glasur schnell schwarz. Wegen des Sirups in der Glasur sollte man darauf achten, dass die Rippchen nicht schwarz werden.

Zu den Rippchen passt ein Kartoffel-Salat.

NN am 18. November 2022