

# Rippchen aus dem Backofen

1 kg Schweinerippchen

**Für die Würzmischung:**

1 gehäuften TL Salz	1/4 TL schwarzer Pfeffer	2 TL Honig
1/2 TL Paprikapulver	1/2 TL Knoblauchpulver	1/4 TL Thymian
1 EL helle Sojasoße	1 EL Olivenöl	

**Für die Glasur:**

1 EL Tomatenketchup	1 EL Ahornsirup	1 EL Olivenöl
1 TL süßer Senf	1/4 TL schwarzer Pfeffer	

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann die Silberhäutchen entfernen. Dazu die Rippchen mit der konvexen Seite nach unten auf ein Brett legen und mit dem flachen Griff eines Löffels oder der stumpfen Klinge eines Brotmessers an einem Knochen entlang unter die Knochenhaut fahren und diese anheben. Dann diese Haut komplett abziehen.

Für die Würzmischung die Zutaten dafür in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Rippchen rundherum mit der Würzmischung einreiben und im Kühlschrank in einem großen Gefrierbeutel für mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Die Rippchen in eine ofenfeste Form geben und etwa 200 ml Wasser angießen. Die Form mit Alufolie dicht abdecken und im Ofen bei 120°C (Heißluft) für 2 Stunden garen lassen.

Für die Glasur die Zutaten in einer Schüssel anrühren. Die Rippchen aus dem Ofen holen, die Alufolie abnehmen und das Fleisch mit der Glasur einpinseln. Dann bei 190-200°C (Heißluft) im Ofen etwa 20 min. nachgaren.

Als Beilage sei z. B. Reis oder Kartoffel-Spalten aus dem Backofen und ein bunter Salat empfohlen.

Nach gleichem Muster gelingen die Rippchen auch auf einem Grill.

NN am 01. Dezember 2022