

Spareribs im Backofen gegrillt

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	1 Tasse Ketchup	

Zutaten für die Marinade verrühren und bei milder Hitze 25 bis 30 Min. einköcheln lassen.

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. Zum Ende der Garzeit den Backofengrill vorheizen, die Rippchen auspacken und auf dem Rost von beiden Seiten sehr braun grillen.

Alternativ kann man auch die Backofentemperatur erhöhen und die Rippchen braun werden lassen.

NN am 01. Dezember 2022