

# Spareribs im Backofen garen

## Für 2 Portionen

### Für die Marinade:

1 EL Honig	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Whiskey
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	1 TL Tabasco
1 EL Sojasauce	50 ml Cola	1 Knoblauchzehe

Rauchsalz

### Für das Fleisch:

1200 g Rippchen

Znächst die Marinade herstellen. Dazu Honig, Öl, Whiskey, Tomatenmark, Paprikapulver, Tabasco, Sojasauce und Cola in eine Schüssel geben. Den Knoblauch dazu reiben, Salz, Cola dazugeben und alles verrühren.

Nun das Fleisch vorbereiten. Dazu die Silberhaut von den Rippchen ziehen. Anschließend das Fleisch auf ein Backblech legen und von beiden Seiten großzügig mit der Marinade bestreichen. Im Kühlschrank für 12-14 Stunden ziehen lassen.

Nun den Ofen auf 90 °C Umluft vorheizen und die Spareribs für 4-4 $\frac{1}{2}$  Stunden – oder bis zu einer Kerntemperatur von 75°C – in den Backofen schieben. (Wer einen Vakuumgarer besitzt, sollte ihn benutzen.)

Rippchen bei Grillfunktion in den Ofen schieben.

Sobald die Spareribs weich sind, die Temperatur auf 240 °C erhöhen und die Grillfunktion des Backofens für 3-5 Minuten einschalten. So bekommen sie Farbe und werden kross.

### Tipps:

Für die bei Niedrigtemperatur gegarten Spareribs greift man zu breiten Schweinerippen, bei denen die Knochen relativ weit auseinanderliegen.

Durch das lange Marinieren und das schonende Garen über mehrere Stunden wird das Fleisch butterzart.

Als mögliche Beilagen seien Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln, selbstgemachte pommes frites, Kartoffelspalten aus dem Backofen, Folienkartoffeln im Backofen, frisch gebackenes Brot, Käse-Knoblauch-Zupfbrot, herzhaftes Monkey-Bread, französisches Baguette empfohlen.

Außerdem als Salate klassischer Nudelsalat, Salat mit Avocado und Feta oder bunter Kopfsalat. Als Dipp passen weiße BBQ-Sauce, Kräuterbutter oder Knoblauchsauce.

NN am 27. Mai 2024