

Knusperzarte Spareribs

Für 2 Personen:

2,5 kg Spareribs 2 EL brauner Zucker 2 EL Salz
5 getrock. Chilis 1 TL schwarze Pfefferkörner 1 TL geräuch. Paprikapulver
320 g Steak-Sauce

Chilis und Pfefferkörner im Mörser durcharbeiten. Zucker und Salz dazugeben und alles weiter durcharbeiten. Zum Schluss geräuchertes Paprikapulver dazugeben und alles gut vermengen und mörsern.

Fleisch rundherum mit dem Rub einreiben. Fleisch anschließend mit 4 EL Steak-Sauce von allen Seiten einreiben.

Im heißen Ofen bei 115 °C Umluft ca. 5 Stunden backen.

Steffen Henssler am 26. August 2021