

Rezept

# Baby Back Ribs

Ein Rezept von Baby Back Ribs, am 26.04.2024

## Zutaten

**1,5 - 2 kg** Baby Back Ribs vom Schwein

### Marinade

<b>1 EL</b> Salz	<b>1/2 EL</b> brauner Zucker
<b>1/2 TL</b> schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> Paprikapulver
etwas Cayennepfeffer	<b>1 EL</b> Pimentkörner
<b>1 TL</b> Muskat, gemahlen	

### Sauce

<b>4 EL</b> Sojasauce	<b>4 EL</b> Tomatenmark
<b>2 EL</b> Rotwein	<b>2 EL</b> Worcester-Sauce
<b>2 EL</b> Zucker	<b>20 g</b> Ingwer
<b>2</b> Knoblauchzehen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Von den Ribs die Knochenhaut entfernen. Mit allen Zutaten der Marinade (Dry Rub) einreiben. Dann 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

---

2. Für die Sauce alle Zutaten mischen, aufkochen und anschließend passieren.

---

3. Das Fleisch bei 150°C für 20 Minuten im Ofen garen. Dabei zwei bis drei Mal mit der Sauce bepinseln. Anschließend etwas Sanshopfeffer über das Fleisch streuen. Als Dekoration kann man Frühlingslauch, gerösteten Sesam und Shisokresse verwenden.