Rezept

Low & Slow Spareribs

Ein Rezept von Low & Slow Spareribs, am 20.05.2025

Zutaten

1-1 1/2 kg	Schweinerippchen
	Meersalz
1-2	Schalotten
1/2 l	Malzbier
4 EL	Tomatenketchup
3 EL	Sojasauce
2 EL	Ketjap manis
1/2 TL	Chipotlepulver (ersatzweise Chilipulver)
1/2 TL	Ingwerpulver (auch fein:⊠1 TL frisch geriebener Ingwer)
2 EL	Schweine- oder Butterschmalz
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3	Knoblauchzehen
2 EL	heller oder dunkler Reisessig oder Aceto balsamico
3 EL	brauner Zucker (z. B. dunkler Muscovado)
1 EL	Worcestersauce
1 EL	Honig
1/2 TL	Garam Masala
1	Sternanis

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 - 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

Zubereitung

1. Die Rippchen gut waschen, um Knochensplitter zu entfernen, trocken tupfen und anhängendes Fett abschneiden. Schmalz in einem gusseisernem Bräter erhitzen und darin die Rippchen portionsweise 2 - 3 Min. von allen Seiten anbräunen (einige Stellen können roh bleiben), dabei ein wenig salzen und pfeffern. Dann herausnehmen und zur Seite stellen.

2. Die Schalotte(n) schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und andrücken. Beides im Bräter kurz andünsten, mit Malzbier ablöschen. Alle restlichen Zutaten einrühren und die Sauce kurz aufkochen lassen. Nun die Rippchen möglichst flach in den Bräter schichten (nicht alle müssen mit Sauce bedeckt sein) und dann abgedeckt mindestens 1 ½-2 Std. bei geringer Hitze ganz sanft schmoren lassen (kocht es zu stark, wird das Fleisch zäh). In dieser Zeit alle Rippchen ein- oder zweimal umschichten.

3. Backofen auf 220° (Umluft mit Grillfunktion, wenn möglich) vorheizen. Sobald sich das Fleisch auf Fingerdruck weich anfühlt, die Rippchen aus dem Bräter nehmen und mit der Wölbung nach oben auf dem Blech verteilen. Knoblauch und Anis aus der Sauce nehmen und diese bei starker Hitze in 4 - 8 Min. um mindestens die Hälfte einkochen lassen, dabei immer sorgfältig umrühren, damit nichts anbrennt (das abgesetzte Fett verbindet sich dabei wieder recht gut mit der Sauce). Sobald eine dick flüssige Konsistenz erreicht ist, Bräter vom Herd nehmen und die Spareribs dick mit der Sauce einpinseln. Bleibt ein Rest übrig, diesen unbedingt am Tisch zum Dippen verwenden.

4. Die Rippchen nun noch 5 - 10 Min. im Ofen (oben) knusprig grillen. Dabei immer ein Auge darauf haben, sie können rasch verbrennen! Dazu schmecken Ofenkartoffeln oder eine große Schüssel Salat.