

Rezept

Spareribs aus dem Ofen

Ein Rezept von Spareribs aus dem Ofen, am 20.04.2024

Zutaten

2 kg Schweinerippchen	Salz
3 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (ca. 5 cm)
2 EL Rapsöl	150 ml Apfelsaft
3-4 EL passierte Tomaten	2 EL Zitronensaft
1 EL Zucker	6 EL BBQ-Sauce (aus dem Glas)
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Schweinerippchen abbrausen und trocken tupfen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Rippchen hineingeben und in 30-40 Min. weich kochen. Abgießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

3. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. In einem kleinen Topf das Rapsöl erhitzen. Darin Knoblauch und Ingwer andünsten, mit dem Apfelsaft ablöschen. Passierte Tomaten, Zitronensaft, Zucker und BBQ-Sauce unterrühren. Die Sauce ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen – sie soll dann sämig sein, aber nicht so dick wie Ketchup. Mit Pfeffer würzen.

4. Backofen auf 240° vorheizen (Umluft verwenden!, auch möglich: 220° mit Umluftgrill). Ein Backblech mit Alufolie auslegen.

5. Rippchen mit der gewölbten Seite nach oben aufs Blech legen und mit etwas Sauce bestreichen. Auf der 2. Schiene von oben in den Ofen schieben und in 12-15 Min. goldbraun grillen, dabei drei- oder viermal mit der übrigen Sauce bestreichen.