

# Rippchen aus dem Backofen

## Für 4-6 Portionen

1,5-2 kg Spare Ribs

## Für den Rub:

2 EL Paprikapulver	1 EL brauner Zucker	1 EL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver	1 TL Chilipulver	1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 Tasse BBQ-Soße
2 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Tasse Brühe	

Die Rippchen umdrehen, damit die Knochen nach oben zeigen. Ein Messer unter die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen führen und sie anheben, die Silberhaut mit einem Küchentuch greifen und abziehen.

In einer kleinen Schüssel alle Zutaten für den Rub mischen.

Die Rippchen großzügig auf beiden Seiten mit dem Rub einreiben.

Ein großes Backblech mit Alufolie auslegen.

Die gewürzten Rippchen auf die Alufolie legen, mit Apfelessig und Brühe begießen, fest in die Alufolie einwickeln.

Die Rippchen im vorgeheizten Ofen bei 150°C für 2,5-3 Stunden garen, bis das Fleisch sehr zart ist.

Die Rippchen aus dem Ofen nehmen, die Alufolie vorsichtig öffnen und beidseitig großzügig mit BBQ-Soße bestreichen.

Die Rippchen unbedeckt im Ofen bei 175°C für 15-30 Minuten backen, bis die BBQ-Soße klebrig und karamellisiert ist.

Die Rippchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und mit Beilagen, wie Cole Slaw, Maiskolben und Kartoffelsalat servieren.

NN am 18. März 2025