

Spareribs aus dem Ofen

2 Rinderrippchen 30 g BBQ-Rub 100 ml BBQ-Marinade
4 EL Senf

Die Rippchen trocken tupfen und mit einem Teelöffel die Silberhaut entfernen.

Die Rippchen auf 2 Lagen Frischhaltefolie legen und den Senf überall einmassieren. Anschließend alles mit der BBQ Rub einmassieren und danach in der Frischhaltefolie einwickeln.

Die eingewickelten Rippchen für min. 15 Std. im Kühlschrank lagern.

Die Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und die Rippchen mit den Knochen nach unten in eine Edelstahlwanne legen. Die Wanne mit Aluminiumfolie verschließen und für 4 Stunden bei 120 Grad Umluft im Backofen zubereiten.

Den Backofen auf 200°C Grillfunktion einstellen. Die Aluminiumfolie entfernen, die Rippchen mit der BBQ Marinade einpinseln. Nach 15 Minuten die Rippchen drehen und mit der Marinade einpinseln. Nach weiteren 15 Minuten wieder drehen, einpinseln und 10 Minuten im Backofen garen. Fertig.

Michael Lehmann am 04. September 2024