

Rippchen aus dem Backofen

Für 6 Portionen

3 $\frac{1}{2}$ kg Spareribs	10 EL BBQ-Rub	1 L Apfelsaft
400 ml Tomatenmark	2 EL Ketchup	1 EL Senf
30 ml Sonnenblumenöl	20 ml Rotwein	20 ml Cognac
10 ml Zitronensaft	Salz, Pfeffer	Kräuter der Provence
Chili, Thymian	Oregano, Basilikum	Salbei

Die Rippen mit BBQ-Rub einreiben. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze 1 Stunde in den Ofen geben - am besten mit einem Spareribs-Halter in einer Auflaufform. Dann den Apfelsaft in die Form gießen, mit Alufolie verschließen und bei 180 °C gut 2 Stunden garen.

Eine Marinade aus Ketchup, Tomatenmark und Senf anrühren. Für 3,5 kg Spareribs 2 Tuben Tomatenmark und 2 EL Ketchup, Senf nach Belieben.

Dann Öl, Cognac, Rotwein und Zitronensaft (im Verhältnis 3:2:2:1) hinzugeben, bis alles gut flüssig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence, Chili, Thymian, Oregano, Basilikum und Salbei würzen. Chilischoten je nach gewünschter Schärfe dazugeben.

Die Unterseite der Rippen mit der Marinade bepinseln und bei 160-170 °C in den Ofen stellen. Warten, bis die Marinade trocken bzw. angedickt ist und die Rippen nochmal einpinseln.

Die Rippen wenden und das Gleiche zwei- bis dreimal mit der Oberseite machen. Auch je nach vorhandener Menge der Marinade.

NN am 17. Februar 2025