

Spareribs im Backofen

Für 2 Portionen:

1000 g Rippchen	10 ml Apfelsaft	1 TL Rohrzucker
2 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver, edelsüß	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, geräuchert
Msp. Chiliflocken	1 TL Honig	Msp. Zimt
1 TL gehackter Rosmarin	1 TL Salz	Pfeffer

Zuerst die Spareribs von der Silberhaut befreien. Dafür die Rippchen an der Knochenseite einschneiden und mit der Hand die Silberhaut abziehen.

Dann Apfelsaft, Zucker, Öl, Paprikapulver, Chiliflocken, Honig, Zimtpulver, Rosmarin in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazu pressen. Alles pfeffern.

Spareribs nun mit der Marinade von beiden Seiten einstreichen und abgedeckt für mindestens 1 Stunde oder besser über Nacht marinieren.

Die Spareribs aus dem Kühlschrank nehmen und für ca. 30 Minuten temperieren lassen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Anschließend die Rippchen auf das Backblech legen und von allen Seiten leicht salzen. Alles für 90 Minuten im Ofen backen. Dabei nach 60 Minuten wenden.

Tipp:

Im Sommer kannst du die Spareribs auch nur im Backofen 60 Minuten vorgaren und ihnen dann auf dem Grill das perfekte Aroma und eine schmackhafte Kruste verleihen.

NN am 21. Februar 2025