

SPARERIBS IM OFEN ZUBEREITEN

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 4 Stunden |
Leicht | 3 Portionen



Spareribs sind einfach nur lecker! Aber viele scheuen sich davor, sie selber zu machen und verwenden oft fertig marinierte Rippchen. Dabei geht das gnaze eigentlich wirklich einfach. Ja, es braucht etwas Zeit und auch ein paar Gewürze, aber es lohnt sich allemal. Das schöne an diesem Sparerib-Rezept ist, dass sie wirklich jeder Zuhause machen kann, einfach im Ofen.

Schritt 01

Mit einem Küchenpapier die Silberhaut an der Unterseite der Rippchen entfernen. Mit Salz, Pfeffer, geräuchertem und edelsüßem Paprika und dem braunen Zucker beide Seiten großzügig bestreuen. Etwas Öl darüber träufeln und die Gewürze gut einreiben. Ihr könnt die Rippchen für 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren. Ich verzichte darauf, da der Geschmack auch beim Garen in das Fleisch einzieht.

Schritt 02

Die Rippchen mit einem Gitter auf ein Backblech legen. Am besten eine Schicht Alufolie auf das Blech legen, dann ist die

Reinigung später einfacher. Einen Schuss Wasser auf das Blech geben und dann mit Alufolie das ganze so dicht wie möglich abdecken. Die Spareribs im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft für 3 Stunden garen.

Schritt 03

In der Zwischenzeit die BBQ-Sauce zubereiten. Dafür einfach alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, fertig!

Schritt 04

Die Rippchen sind bereit glasiert zu werden, wenn das Fleisch auf Druck leicht nachgibt. Die Unterseite der Rippchen mit der Marinade einpinseln. Den Ofen auf die Grillfunktion stellen, 200 °C. Die Spareribs 10-15 Minuten glasieren, dann den Vorgang wiederholen. Ich habe jede Seite 2 mal glasiert, jeweils 10 Minuten.

Als Beilage passen am besten Potato Wedges oder Ofenkartoffeln, Coleslaw und Maiskolben.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Spareribs im Backofen - einfach lecker und butterweich!

Tipps

Wer keine Grillfunktion hat, der stellt den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze und verfährt dann genauso.

Zutaten

Rezept für 3-4 Personen:

- 2 Schweinerippchen á 10-12 Knochen

Rub:

- Brauner Zucker
- edelsüßer Paprika
- geräuchertes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- etwas Pflanzenöl

BBQ Sauce:

- 150-200 g Ketchup
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Paprikapulver
- 1/4 TL Koriander
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- 1/2 geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL brauner Zucker
- Etwas Chilisoße oder Chilipulver (nach Geschmack)
- 1 TL Honig
- 1-2 EL Balsamico Essig
- 1-2 EL Worcester Sauce
- 1 Schluck kalter Kaffee (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 99

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Kochbuch*: