

Spareribs

Zutaten für 4 Pers.

Marinade

2		Zwiebeln	Sehr fein hacken.
2		Knoblauchzehen	Auspressen
400	g	Rohzucker	
2	TL	Salz	
160	g	Tomatenketchup	
6	EL	Weissweinessig	
½	TL	Pfeffer a.d.M.	
1	Prise	Chilipulver	
10	Spritzer	Worcestershire-Sauce	
4	TL	Senfpulver	Alle Zutaten für die Marinade in eine Pfanne geben, und während 15 Minuten leicht köcheln. Marinade mit Worcestershire-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spareribs

1.2	kg	Schweinerippchen	
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Die Rippchen auf der Oberseite mit Salz und Pfeffer würzen.
			Das Fleisch in der Mitte des Backofens auf dem Grill oder auf einem Blech bei 140°C Umluft eine Stunde vorgaren.
			Rippchen mit der Marinade bestreichen und anschliessend 60-90 Minuten fertig garen, dabei alle 20 Minuten wieder mit Marinade bestreichen.

