

Spareribs aus dem Backofen



Zutaten für zwei Personen:

ca. 700 g Schweinerippchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Gewürzmischung Maggi Nr. 1
Olivenöl

1. Spareribs salzen, pfeffern und kräftig mit Maggi-Gewürz Nr. 1 bestreuen. Dann Olivenöl darüber verteilen und einige Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Spareribs eine halbe Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Die Spareribs in eine Bratform auf den Rost setzen und mindestens 70 Minuten braten. Umdrehen oder begießen ist nicht notwendig.

Hinweise:

Dazu gibt es Salat auf Mayas Art und/oder Kartoffelsalat. Außerdem Heinz Hot Chili Sauce.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 5 h, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023