

Spareribs (Schweinerippchen) aus dem Backofen II



Zutaten für vier Personen:

1200 bis 1500 g Schweinerippchen
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
15 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
1 EL Salz
4 L leichte Gemüsebrühe
Marinade:
8 EL Hot Chili Sauce
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Rosenpaprika
1 TL Kümmel
2-3 TL Salz
1 TL Chiliflocken
1 TL gemahlener Knoblauch
2 EL Sojasauce
2 EL Worcestershiresauce
2 EL neutrales Öl

1. Schweinerippchen portionieren und in einem sehr großen Topf in 4 L Brühe mit den Gewürzen ca. 40 Minuten leise siedend lassen. Danach 150 ml Brühe abschöpfen und beiseite stellen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Einen Rost in die mittlere Stellung einschieben, darunter ein Backblech als Fettpfanne. Die beiseite gestellte Brühe in die Fettpfanne gießen, das ist die Basis für eine Sauce.

3. Schweinerippchen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und mit der Marinade bestreichen. Etwa 25 Minuten im Backofen garen. Nach der Hälfte der Zeit die

Rippchen nochmals mit Marinade bestreichen. 1-2 EL Marinade zur Sauce geben.

4. Nach 20 Minuten nachsehen, ob das Ganze nicht schon zu dunkel ist. Wenn ja, Temperatur zurücknehmen.

Hinweise:

Dazu passen zum Beispiel Kartoffelsalat und bayerischer Gurkensalat. Man kann aber auch Nudeln in der restlichen Brühe kochen, oder Semmelknödel dazu reichen, wie bei einem Schweinebraten.

Als Salat passt auch fein säuerlich eingelegter Puszta Salat, den es fertig in Gläsern zu kaufen gibt.

Das Bild zeigt Pellkartoffeln und gebratene orange Spitzpaprika als Beilagen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023