

# Würzige Spareribs aus dem Backofen

*Dazu passen z.B. Salzkartoffeln*

Zeitaufwand: 95 Minuten

## ZUTATEN:

für 2 Personen

1300 g Spareribs (Schweinerippchen)

Für das Würzöl:

3 EL Bratolivenöl

3 Zehen Knoblauch, durchgedrückt

3 gestrichene TL Salz

knapp 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/2 TL Kümmel

1 Msp Cayennepfeffer

Für die Glasur:

130 g Ketchup

70 ml Fond oder Brühe

knapp 1,5 EL Honig

2/3 TL Curry

2/3 TL Thymian

2/3 TL Majoran

2/3 TL Rosmarin

2/3 TL Paprikapulver edelsüß

3 Spritzer Tabasco

15 ml Worcestersauce

25 ml dunkle Sojasauce

## ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200°C Ober - Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für das Würzöl mischen, und die Schweinerippchen damit einreiben.

Einen Bräter wählen, in dem die Schweinerippchen gut nebeneinander Platz haben.

Ca 150 ml Wasser in den Bräter gießen.

Schweinerippchen in den Bräter legen, Fleischseite nach oben.

Bräter auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens stellen.

15 Minuten braten, dann die Rippchen wenden, und weitere 15 Minuten braten.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Glasur gut vermischen.

Den Bräter kurzzeitig aus dem Backofen nehmen und die Rippchen beidseitig mit der Glasur einpinseln.

*(bitte blättern)*

Die Fleischseite soll jetzt wieder oben sein.

Wieder in den Backofen stellen und weitere 35 bis 45 Minuten braten, dabei das Fleisch nicht mehr wenden.

Nach 10 Minuten die Oberseite (Fleischseite) nochmal mit der Glasur bepinseln.

Das Fleisch ist fertig, wenn die Glasur anfängt, dunkelbraune Stellen zu bekommen.

*Mein Tipp:*

*Am meisten Spaß macht es uns, diese Spareribs abzunagen. Sie sind wunderbar würzig, daher essen wir am liebsten ungewürzte gekochte Kartoffeln dazu. Mit den Kartoffeln tunken wir den leckeren Bratensatz auf.*