



Spareribs



Zubereitung:

1,6 kg Spare Ribs (Schälrippchen)	abspülen und trocken tupfen. Eventuell ein wenig einritzen, damit die Marinade besser einziehen kann. Für die Marinade:
500 ml Ketchup, 2 El Honig, 3 El Balsamico Essig, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 El Worcester sauce, 1 Bund Thymianblätter, Cayennepfeffer, Pfeffer, Tabasco (nach Geschmack)	miteinander vermengen. Die Marinade über die Rippchen geben, von beiden Seiten einpinseln. Die Rippchen über Nacht in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen.
Am nächsten Tag:	Rippchen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Auf einen Backofenrost legen, darunter ein Backblech schieben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 170 Grad/ Gas:Stufe 3) etwa 1,5 Stunden braten. Die Rippchen zwischendurch mal wenden. Nach einer Stunde hin und wieder mit der Marinade bestreichen. Restliche Marinade unter rühren einmal aufkochen und zu den Rippchen servieren.

Dazu passen:

Am besten Backofen-Kartoffeln mit Schmand und Schnittlauch.