



Rezept: Spare Ribs

Zarte Rippchen, überzogen mit einer würzigen, harzigen, süsslich-sauren Sauce. Wer leckt sich da nicht schon in Gedanken die Finger?

Kochbuchautor Claudio Del Principe bereitet sie immer in zwei Etappen zu. So hat er die totale Kontrolle über den Röstgrad des Fleisches und die perfekte Konsistenz der Sauce. Wenn die beiden zum Schluss gemeinsam den «Bund fürs Leben» eingehen, läuten die Genussglocken.

Zutaten für 4 Personen

- 1 1/2 kg Spare Ribs (Schälrippchen) vom Schwein
- feines Meersalz

Für die BBQ-Sauce

- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel (Tropea oder andere Sorte), sehr fein gewürfelt
- 1 Stück Ingwer, sehr fein gewürfelt
- 2 EL Senfkörner
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Balsamicoessig (Aceto balsamico di Modena)
- 4 EL Sojasauce
- 100 ml passierte Tomaten
- 1 TL geräuchertes Pimentonpulver, mittelscharf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rippchen salzen und am Stück auf einen Gitterrost im Ofen legen, ein Backblech darunter einschieben. 30 Minuten bräunen, wenden und weitere 30 Minuten braten.

Herausnehmen, 15 Minuten auskühlen lassen, dann in einzelne Rippen schneiden.

Die Rippchen in eine Auflaufform geben und mit der BBQ-Sauce mischen, sodass jedes Rippchen rundum mit Sauce überzogen ist. Wieder in den Ofen geben und 20 Minuten fertig garen.

Tipp: Es lohnt sich, eine größere Menge BBQ-Sauce auf Vorrat zu machen. Im Kühlschrank hält sie sich mehrere Monate. Man kann sie nicht nur warm verwenden, sondern auch als köstliche Sauce zu selbst gemachten Burgern, zu kaltem Braten, Grillfleisch, Frikadellen und in Sandwiches.

Rezept aus: «al forno» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>