Schlachterei Bergmann

Gartenstraße 10 • 23909 Ratzeburg
04541 / 8 22 67 www.schlachterei-bergmann.de

„Spareribs “

Zubereitung:

Einen ausreichend großen Topf mit Wasser und Rinderfond aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Spare Ribs halbieren und ca. 40 min kochen lassen.
In der Zeit die Marinade vorbereiten. Ketchup, Ahornsirup, Honig, Senf, Zitronensaft, Apfelessig oder Saft, Salz, zerstoßenen Pfeffer und gehackten Knoblauch vermengen.
Die Rippen aus dem Topf nehmen und gut abtropfen lassen. In eine Auflaufform oder Plastiktüte geben und marinieren, ca. 30 min reichen.
Den Backofen auf 180 C° Umluft vorheizen.
Auf ein Backblech die Rosmarinzweige legen und kräftig mit Wasser benetzen. Darauf kommt der Grillrost mit den Rippen, die Hautseite kommt nach unten. Mit der restlichen Marinade die Rippen großzügig bestreichen. Ca. 30-40 min garen, dann auf Oberhitze stellen und nochmals nach Gefühl ca. 15-20 min goldbraun werden

FÜR 4 PORTIONEN

3 kg Rippe(n)
200 ml Tomatenketchup
8 EL Ahornsirup
2 EL Honig
2 EL Senf, mittelscharf
4 EL Apfelessig, oder Apfelsaft,

Zitrone(n)
2 Zehe/n Knoblauch, gehackt
2 EL Pfeffer, grün
2 TL, gestr. Salz
8 Zweig/e Rosmarin
2 EL Rinderfond