

BBQ-Spareribs aus dem Backofen

Die BBQ-Spareribs aus dem Backofen schmecken der ganzen Familie. Ein tolles Rezept mit einer würzigen Marinade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
	Öl
1 Tasse	Ketchup
1 Tasse	Barbecue-Sauce
1 Stk.	Zitrone
2 EL	Worcestersauce
0.5 EL	<u>Senf</u>
2 Tassen	Wasser
0.5 TL	Salz
4 Stk.	Rosmarinzweig
1 kg	Schweinerippen

Zubereitung

- 1. Für die **BBQ-Spareribs aus dem Backofen** die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten, die Pfanne von der Hitze nehmen.
- 2. Das Tomaten-Ketchup, Barbecue Sauce, Worcestersauce, Senf, den Saft einer Zitrone, Wasser, Salz und die Rosmarin Zweige in die Pfanne geben.
- 3. Unter Rühren aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen.



- 4. In der Zwischenzeit die Spareribs zerteilen und in eine Braten Form geben. Im vorgeheizten Backofen zirka 10-15 Minuten braten. Danach die Hitze im Backofen auf 200°C reduzieren.
- 5. Die vorbereitete BBQ-Sauce über die Rippchen verteilen, wenn möglich sollten alle mit der Sauce bedeckt sein. Die Bratenform mit Alufolie abdecken und 60 Minuten bei 200 °C im Backofen braten. Zirka 15 Minuten vor dem Ende der Braten Zeit die Folie entfernen.

Tipp

Zu den BBQ-Spareribs schmecken am besten Ofenkartoffeln, die man praktisch im Ofen mit den Rippchen braten kann. Rippchen in dieser Marinade eingelegt, lassen sich auch hervorragend grillen.