

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	Senf
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.