Feurige Spareribs in Ahornsirup

Wer feurige Spareribs in Ahornsirup serviert, bekommt viel Lob von seinen Gästen. Mit diesem Rezept gelingen sie garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 26,1 h



Zutaten

1.5 kg	Spareribs
120 ml	Ahornsirup
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Weißweinessig
3 EL	Tomatenmark
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Chilischote
10 TL	Paprikapulver (geräuchertes)
1 Prise	Salz

Zum Garnieren

4 Stk.	Zitronenspalten

Zubereitung

1. Ein kulinarisches Highlight sind **feurige Spareribs in Ahornsirup**. Die frischen Rippchen in einer flachen Form, die nicht aus Metall besteht, platzieren.

2. Knoblauch schälen und pressen. Zitronenschale fein abrieben, anschließend auspressen. Chilischote waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden.

3. In einer großen Schale Ahornsirup, Knoblauch, Chili, Zitronensaft, Schalenabrieb, Essig, Tomatenmark und Paprikapulver kräftig verrühren.

4. Die Marinade über die Rippchen gießen und an jeder Stelle damit überziehen. Rippchen in der Marinade für 4 bis 24 Stunden im Kühlschrank belassen.

5. Nach der Ruhezeit den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rippchen und Marinade in einen Bräter geben, mit Salz würzen. Etwa 1,5 bis 1,75 Stunden im Backofen braten lassen.

6. In der Zwischenzeit immer wieder die Marinade über das Fleisch träufeln, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eine klebrig-dickflüssige Konsistenz annimmt.

7. Auf Tellern gemeinsam mit Zitronenspalten anrichten.

Tipp

Die feurigen Spareribs auf einer Grillparty mit Salat und Weißbrot anbieten.