Geschmorte Spareribs

Geschmorte Spareribs sind richtig schön saftig und dieses Rezept wird in Erinnerung bleiben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

1.5 kg	Schweinerippen
3 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
3 EL	Sojasauce
2 EL	Honig
1 kg	Kartoffeln
300 ml	Fleischbrühe
2 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rippchen kalt abbrausen, trocken tupfen und in eine große Auflaufform geben. Nun 1 Essl. Öl mit 1 Essl. Tomatenmark der Sojasauce, dem Honig und mit Pfeffer, Salz und Chilipulver verrühren.

2. Das Fleisch damit bestreichen. Die Brühe mit dem übrigen Tomatenmark verrühren. Die Zwiebeln fein würfeln über das Fleisch geben und die Brühe darübergießen. Auf der untersten Schiene im Backofen nun 2 Stunden garen lassen. Die Kartoffeln abbürsten und in

Spalten schneiden.

3. In einer Schüssel mit dem übrigen Öl , Salz und Paprikapulver vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 40 Minuten vor Ende der Spareribs Garzeit auf der Schiene über dem Fleisch schieben. Nach den 2 Stunden das Fleisch herausnehmen, die Sauce etwas einkochen lassen und kräftig abschmecken. Dann alles servieren.

Tipp

Die geschmorten Spareribs mit einem Knoblauchbaguette servieren.