Kalbs-Spareribs

Die knusprigen Kalbs-Spareribs mit würziger Marinade gelingen im Backofen und schmecken wunderbar zart und aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,6 h



Zutaten

4 EL	braunen Zucker
125 ml	Sojasauce
3 EL	Apfelessig
3 EL	Ketchup
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Senf
2 EL	Worcestersauce
2 TL	Paprikapulver (mittelscharf oder edelsüß)
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
2 kg	Kalbs-Spareribs

Zubereitung

1. Für die knusprigen **Kalbs-Spareribs** in einer großen Schüssel den braunen Zucker, Sojasauce, Apfelessig, Ketchup, gehackten Knoblauch, Senf und Worcestersauce gründlich verrühren. Anschließend Paprikapulver, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz hinzufügen. Alles zu einer gleichmäßigen Marinade vermengen.

2. Die Kalbs-Rippchen in eine große Auflaufform oder in einen Gefrierbeutel geben und die Marinade vollständig darüber gießen. Alternativ mit einem Küchenpinsel gleichmäßig bestreichen. Mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen. So können die Aromen tief ins Fleisch einziehen.

3. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbs-Spareribs samt Marinade in eine feuerfeste Form legen und mit Alufolie abdecken. Auf der mittleren Schiene zirka 70 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist. Die Alufolie entfernen. Die Rippchen mit etwas zurückgehaltener Marinade oder dem Bratensaft bestreichen und den Grill im Backofen zuschalten. Für weitere 10 Minuten grillen, bis die Spareribs schön karamellisiert und leicht knusprig sind.

Tipp