Rinder-Spareribs

So ein Rezept lässt Männerherzen höher schlagen: Diese Rinder-Spareribs sind pikant gewürzt und wunderbar saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5,3 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Foto: Bordecia34

Zutaten

2 kg	Spareribs (vom Rind)
Nach Belieben	Barbecue-Sauce
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

1. Bei der Zubereitung der Rinder-Spareribs zuerst den Backofen auf 100°C vorheizen. Die Haut auf der Rippeninnenseite des Fleischs einschneiden und zur Mitte hin abziehen. Das Fett abschneiden.

2. Die Rippchen rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit der Barbecuesauce bestreichen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und das Fleisch darauf legen. Im Ofen ca. 4-5 Stunden vorgaren lassen.

3. Die Spareribs aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220°C erhöhen. Den ausgelaufenen Saft in einen Topf geben und erhitzen, bis der Fond etwas eingedickt ist.

4. Die Rippchen mit diesem Fond und erneut dick mit der Barbecuesauce bepinseln. Wieder auf das Blech mit Alufolie geben und weitere 15 Minuten im Ofen fertig garen, dabei einmal wenden. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Noch besser schmecken die Rinder-Spareribs, wenn sie nicht im Backofen, sondern auf dem

Holzkohlegrill oder im Smoker fertig gegart werden.