Schweinsrippen im Backrohr gebraten

Bei diesem Rezept werden die Schweinsrippen im Backrohr gebraten. Die aromatische Marinade mit Chili, Honig und Sherry ergibt eine tolle Kruste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 kg	Schweinsrippen
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Ingwer
4 EL	Honig
2 EL	Chilisauce
130 ml	Rindsuppe
80 ml	Sojasauce
80 ml	Reisessig
60 ml	Reiswein (oder Sherry)
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Da die **Schweinsrippen im Backrohr gebraten** werden, bekommen sie eine besonders schöne Kruste. Die Schweinsrippen zunächst in kleinere Stücke für Einzelportionen aufteilen. Anschließend einen großen Topf mit Wasser aufkochen und die Schweinsrippen etwa 5 Minuten darin überbrühen. Aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

2. Während des Überbrühens den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Beides in eine große Schüssel geben, mit Honig, Chilisauce, Sojasauce, Reisessig und Reiswein oder Sherry sowie Salz vermischen und gut verrühren.

3. Die Rippchen in die Marinade legen, von allen Seiten damit einreiben und ein bis zwei Stunden lang durchziehen lassen. Zwischendurch wenden.

4. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl bepinseln. Die Rippchen nach der Ruhezeit hineinlegen und mit der Marinade übergießen. Die Form in den Ofen schieben. Nach 20 Minuten die Rippchen wenden und weitere 15 Minuten lang braten lassen. Hin und wieder mit einem Esslöffel die heiße Marinade auf die Rippchen träufeln. Gegebenenfalls verdampfte Flüssigkeit mit Brühe oder Wasser auffüllen.

5. Zum Schluss auf Grillfunktion oder Oberhitze (je nach Ofentyp) mit hoher Temperatur umschalten. Die fette Seite der Schweinsrippen nach oben drehen. Rund 5 Minuten lang auf oberer Schiene fertig braten lassen, sodass die Rippchen schön knusprig werden.

Tipp

Die Schweinsrippen im Backrohr gebraten schmecken köstlich mit frischem Weißbrot und gemischten Salaten.