Spare-Ribs mit Barbecue-Marinade

Rezept für den Backofen: leckere, scharfe Spare-Ribs mit Barbecue-Marinade, hier mit Ofenkartoffeln angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

1 kg	Spareribs
2 EL	Honig
60 g	Ketchup
2 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Sambal Oelek (Würzsauce auf Chili-Basis)
1 EL	Dijonsenf
10 Schuss	Sojasauce
6 EL	Chilisauce
1 Schuss	Tabasco

Zubereitung

1. Die **Spare-Ribs mit Barbecue-Marinade** ergeben eine leckere Kombination. Die Zubereitung ist nicht schwer: Den Backofen auf 210 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Öl bepinseln. Die Knoblauchzehen schälen und in eine Schüssel pressen. Ketchup, Honig, scharfen Senf, Sambal Oelek, Chilisauce, Tabasco und Sojasauce, Pfeffer und Salz zufügen. Alle Zutaten sorgfältig verrühren.

2. Das Fleisch noch nicht mit der Marinade bestreichen. Auf das Backblech legen und für etwa 15 Minuten im Ofen anbraten lassen. Herausnehmen und jetzt auf allen Seiten mit der Marinade einstreichen.

3. 20 Minuten im Ofen braten lassen, erneut rundum mit Marinade bestreichen und wieder 20 Minuten braten, dieses Mal von der anderen Seite. Diesen Vorgang wiederholen, bis keine Marinade mehr übrig ist.

Tipp

Zu Spare-Ribs mit Barbecue-Marinade kann man verschiedene Salate, Brot oder Reis servieren.