Spareribs aus der Heißluftfritteuse

Die Spareribs aus der Heißluftfritteuse werden zuerst mit einer würzigen Marinade über Nacht mariniert und dann in der Heißluftfritteuse knusprig gebraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,7 h

Zutaten

750 g	Schweinerippen
2 EL	Honig
4 EL	Sojasauce
3 EL	Pflanzenöl
250 ml	Tomaten passiert
5 EL	Apfelsaft
1.5 EL	brauner Zucker
0.5 TL	Chilipulver
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Spareribs aus der Heißluftfritteuse** zuerst die Haut vom Knochen entfernen. Dafür die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden und abziehen. In eine Schüssel geben. Jetzt den Honig, Sojasauce, Öl, Zucker, passierte Tomaten, Chilipulver, Apfelsaft und Pfeffer aus der Mühle verrühren. Die Ripperl damit marinieren und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Die Marinade von den Spareribs abtropfen lasen und bei 150 °C in der Heißluftfritteuse für zirka 75-90 Minuten braten. Zwischendurch mehrmals umdrehen, und mit der restlichen Marinade einpinseln.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL

Tipp