Spareribs bei Niedrigtemperatur im Backofen

Wenn du butterzarte Spareribs im Backofen zubereiten möchtest, ist die Niedrigtemperatur-Methode genau richtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 17,0 h

Gesamtzeit: 17,3 h

Zutaten

1.20 kg	Schweinerippen
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	Honig
2 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Paprikapulver geräuchert (edelsüß)
1 TL	Tabasco
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
50 ml	Coca Cola
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Spareribs bei Niedrigtemperatur im Backofen**, in einer großen Schüssel Honig, Tomatenmark, Pflanzenöl, Paprikapulver, Öl, Tabasco, Cola, geschälte, fein gehackte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer aus der Mühle gründlich verrühren. Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen vorsichtig mit einem Messer ablösen. Anschließend die Schweinerippen rundum mit der Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen. Die marinierten Spareribs auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine Ofenform mit Rost legen. In den Ofen schieben und für 4 bis 4,5 Stunden langsam garen. Wenn die Rippchen zart und fast fertig sind, die Temperatur auf 240 °C erhöhen und für 3–5 Minuten die Grillfunktion zuschalten. So bekommen die Spareribs eine knusprige, karamellisierte Oberfläche.

Unsere Empfehlung [hier bestellen]
ThermoPro TP16
Digitales Bratenthermometer

Tipp

Für perfekt gegarte Niedrigtemperatur Spareribs sollte die Kerntemperatur 75 °C betragen. Am besten verwendest du ein Fleischthermometer und misst in der dicksten Stelle des Fleisches.