

# Spareribs

Zu einem amerikanischen Barbecue gehören die knusprigen Spareribs immer dazu. Natürlich kann man das Rezept auch zu anderen Gelegenheiten zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,7 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

1.5 kg	Schweinerippen (roh)
510 g	Erdäpfel
260 g	<a href="#">Tomaten</a> (geschält)
2 EL	Paprikapulver
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Ketchup</a>
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Tabasco (je nach Geschmack)
1 Schuss	Worcestershiresauce
1 Schuss	Maiskeimöl

## Zubereitung

1. Für die **Spareribs** mit Beilagen zuerst einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Erdäpfel schälen und weich kochen, anschließend in Scheiben schneiden. Während die Erdäpfel garen, den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Die Ribs bei Bedarf putzen, gegebenenfalls die Knochenhaut entfernen.
2. Für die Marinade den Knoblauch schälen, zerdrücken und in eine Schüssel geben. Ketchup, Paprikapulver, Maiskeimöl, Pfeffer und Salz zufügen. Die Zutaten gründlich verrühren und das Fleisch mit der Marinade einreiben. Einen Teil der Marinade zurückhalten.

3. Das Fleisch auf den Backofenrost legen. Darunter ein Auffangblech oder einen großen Bräter stellen, um Fleischsaft und Marinade aufzufangen. Etwa eine Stunde lang im Ofen garen lassen.
4. Die Zwiebel schälen und fein hacken, in einen Topf geben. Dosentomaten, Zucker, Pfeffer, Salz, Worcestersauce und ein wenig Öl zufügen. Gut durchrühren, zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze um die 10 Minuten leicht köcheln lassen. Nach Belieben etwas Tabasco zufügen.
5. Die Spareribs aus dem Ofen nehmen, anschließend auf den Grill oder in eine Pfanne geben. Weitere 10 Minuten braten und dabei mehrmals mit der Marinade oder Bier bepinseln, sodass sie schön knusprig werden.
6. Die Kartoffelscheiben kurz mit in die Pfanne oder auf den Grill geben und rösten lassen.

## **Tipp**

Zu den Spareribs mit Erdäpfeln und Tomatensauce passt am besten ein Salat nach Geschmack.