



Spareribs im Backofen

by Joscha Bastians



Saftige, schnelle Rippchen aus dem Backofen. Ganz einfach vom Knochen zu lösen.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Backofen auf 150-180°C vorheizen
2. Silberhaut der Spareribs entfernen
 - Mit einem Löffelstiel zwischen den Rippen unter die Silberhaut gehen (siehe Videoanleitung)
 - Silberhaut mit dem Löffel leicht anheben, mit einem Küchentuch greifen und abreißen
3. Rippchen beidseits mit Trocken Rub würzen. Was an Gewürz hängen bleibt reicht!
4. 1L Apfelsaft in die Ikea Koncis geben, damit die Rippchen während dem Garen nicht austrocknen können
5. Rosmarin und Knoblauch andrücken, klein schneiden und in den Apfelsaft geben
6. Rippchen auf das Rost der Ikea Koncis legen und anschließend luftdicht verschließen mit:
 - Einer zweiten Koncisform, umgedreht darübergerlegt und mit Klammern befestigt ODER mit
 - Alufolie
7. Rippchen mit der Koncisform, mittig, auf den Grill legen und wenn der Apfelsaft kocht, weitere 2 Stunden garen lassen
8. Die Rippchen für 2 Stunden bei 150-180°C in den Backofen geben
9. Anschließend mit BBQ-Soße glasieren
10. Erneut bei ca. 180°C für 15min in den Backofen schieben, um die BBQ-Soße zu karamellisieren
 - Das Glasieren kann nach Belieben 2-3-mal wiederholt werden

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- 1-2 Auflaufformen (z.B. Ikea-Koncis)
- 2 Klammern
- Silikonpinsel
- Grillzange
- Messer
- Vakuumierer/luftdichte Verpackung
- Marinadenhandschuhe
- Schneidebrett

Zutaten: 2 Person

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2	Spareribs (Rub nach Wahl) z.B. Magic Dust Rub z.B. One for all Rub
1L	Apfelsaft
1 Zweig	Rosmarin
2	Knoblauchzehen BBQ-Soße nach Wahl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](https://www.youtube.com/Meat-n-Great)

- wenn ihr Zeit habt, die gewürzten Rippchen vorher 2 Stunden vakuumiert im Kühlschrank lagern

