

Marinierte Schweine Rippchen

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Marinade die rote Chilischote waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen pressen und mit den restlichen Zutaten für die Marinade gut verrühren. Die Spareribs in größere Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Marinade übergießen und abdecken. Mindestens 12 Stunden marinieren, ab und zu wenden.

Für die Sauce Ketchup, Honig, Bona-Pflanzenöl, Senf, Essig, gemahlene Chilis, Salz und Pfeffer verrühren. Die Spareribs aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Auf einem Backblech verteilen und mit etwas Sauce bestreichen. Im vorgeheizten Backofen unten bei 200 °C Ober/Unterhitze ca. 45 Minuten garen. Dabei immer wieder mit etwas Sauce bestreichen. Aus dem Backofen nehmen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze 15 Minuten knusprig grillen, dabei mit der restlichen Sauce bestreichen.



ZUTATEN

1 rote Chilischote

2 Knoblauchzehen

40 ml Bona Pflanzenöl

2 EL Sojasauce

250 ml Bier

1 TL getrockneter Majoran

1 TL getrockneter Oregano

0,5 TL gemahlener
Kreuzkümmel

1 kg Spareribs Sauce

150 ml Ketchup

100 g Honig

3 EL Bona Pflanzenöl

2 TL mittelscharfer Senf

1 EL Weißweinessig

1 Msp. gemahlene Chilis

Salz, Pfeffer