

# SPARERIBS

## ZUTATEN

*für 2 Personen*

*für die Rippchen: 1 Zwiebel, 4 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner*

*1 kg Schälrippchen vom Schwein*

*für die Marinade: 2 TL Worcestershire-Sauce, 50 ml Ketchup*

*6 EL Fruchtwerker „Johannisbeer & Essig“, 4 EL Sonnenblumenöl, 1 Zweig Rosmarin*

*Außerdem: Salz, Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver*

## ZUBEREITUNG

Für die Rippchen in einem großen Topf ca. 3 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Rippchen in das Wasser geben. Die Rippchen ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.

Inzwischen für die Marinade Worcestershire-Sauce, Ketchup, Fruchtwerker „Johannisbeer & Essig“ und Sonnenblumenöl verrühren. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln vom Stängel zupfen, fein hacken und unterrühren. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Rippchen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Rippchen darauf verteilen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Rippchen im Backofen ca. 20 Minuten garen, dabei nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.

Nun die Rippchen von beiden Seiten mit reichlich Marinade einpinseln und weitere 20 Minuten garen. Danach erneut mit Marinade einpinseln und für weitere 20 Minuten in den Ofen schieben. Dabei die Rippchen immer alle 5 Minuten bepinseln und bei den ersten zwei Malen auch wenden. Nach nun insgesamt 60 Minuten im Backofen müssten die Spareribs fertig sein. Sie sind gar, sobald sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Falls nötig, die Spareribs noch etwas länger im Ofen garen.

# Fruchtwerker