

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