

Zubereitung Spareribs für 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** ca. 875 kcal

Die Zutaten für die Sauce vermischen und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Zauberstab passieren.

Die Rippchen mit der Sauce überziehen und für ca. 1,5 Stunden auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen bei 175° Umluft geben oder im Smoker, bis die Rippchen schön kross sind und den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben (je nach Ofen, Dicke der Rippchen und Geschmacksvorlieben kann die Zeit variieren). Zwischendurch einmal wenden und gegebenenfalls mit der Sauce vom Blech wieder bestreichen.

Mit den Zitronen anrichten.

Tipp:

Wer möchte, kann die Rippchen zuvor eine halbe Stunde in Brühe vorkochen, dann werden sie besonders zart. Nach dem Vorkochen die Rippchen einfach trocken tupfen und wie oben beschrieben fortfahren (Ofenzeit anpassen).

Kalbsrippchen beim Metzger am besten vorbestellen, da sie mittlerweile nicht mehr zum Standardangebot gehören.

Zutaten

2 kg Rippchen vom Kalb, in 8 Stücke geteilt

Für die Sauce:

2 mittlere	Zwiebeln grob gewürfelt
150 g	Marmelade, Aprikosen- od. Pfirsich-
3 EL	Tomatenketchup
50 g	Zucker
50 ml	Essig
30 ml	Worcestershiresauce
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Senf
1/4 TL	Tabasco, (gern auch mehr)
n. B.	Pfeffer, frisch gemahlen
n. B.	Salz, aus der Mühle beigegeben