

## Spareribs Amerikanischer Art

### **Für 4 Personen:**

1,5-2 kg Spareribs, (gibt's bei uns),  
Amerikanische BBQ Sauce(gibt's bei uns),

Ganz wichtig ist, dass Ihr absolut rohe Spare-Ribs nimmt. Viele Metzger meinen Euch Gutes zu tun, in dem sie die Spare-Ribs vorgaren (i. d. R. kochen) oder pökeln. Dies alles verfälscht den Geschmack und beeinträchtigt die Fleischqualität..

Zunächst müsst Ihr die auf der Innenseite der Rippen sitzende Haut entfernen. Schneidet dazu an der Innenseite eines Knochens am Rand längs ein, hebt mit der Messerspitze den Einschnitt etwas an, sodass Ihr mit einem Finger zwischen Haut und Knochen kommt. Zieht nun die Haut zur Mitte hin ab. Normalerweise geht das "in einem Rutsch". Das Fett trimmen (wegschneiden) Der Vorteil ist, dass die sehnige Haut nachher nicht unschön zwischen den Zähnen hängt.

Spare-Ribs um von allen Seiten kräftig mit Barbecuesoße einpinseln. Sparsamkeit ist hier fehl am Platz. Anschließend packt Ihr danach die Rippchen auf ein Backblech. Das Backblech wird mit Alufolie abgedeckt!

Das Backblech in den Ofen und alles 4- 5 (vier bis fünf) Stunden bei 100 Grad vorgaren. Das Ergebnis ist, dass die Ribs schonend gegart werden, absolut saftig sind, aber dennoch vom Knochen fallen.

Nach der Garzeit nehmt Ihr sie aus dem Ofen, schaltet den Backofengrill zu Sollte Saft ausgelaufen sein, diesen in ein Topf geben und den Fond so einkochen lassen das nur noch eine Dickflüssige Fond entstanden ist.

Die Ribs mit dem Fond und nochmals mit der BBQ Sauce dick einstreichen Und in die mittlere Schiene schieben. Nun wird auf bei ca. ca. 220° crad (Jeder Ofen ist ein bisschen anders) bei einmaligem wenden 15 Minuten fertiggegart. Die Sauce sollte auf den Ribs nicht mehr flüssig sein. Immer wieder überprüfen ob nichts anbrennt. Danach sind die Ribs fertig zum Servieren.

Besser schmecken Sie wenn man die Ribs auf dem Holzkohlegrill fertig grillt (Nicht im Backofen )

### **Tipp!**

Wenn es schnell gehen muß könnt Ihr bei Kalbsribs auch auf das vorgaren im Backofen Verzichten. Werden nicht ganz so weich aber schmecken auch köstlich!