

Rinder-Beef- Ribs aus dem Ofen

Für 4 Personen:

1,5-2 kg Rinder Chuck Ribs, (**gibt's bei uns**),

Zum Würzen

1 EL Salz, 1 EL. Zucker, 1 Tl. Paprikapulver

1 TL. Weißer Pfeffer. 1 TL. Knoblauchpulver

oder mein fertiges Gewürz

2 Eß. Olivenöl (**gibt's bei uns**),

Amerikanische BBQ Sauce (**gibt's bei uns**),

Den Ofen auf 160° Ober vorheizen (Ober und Unterhitze)

Fleisch aus der Verpackung nehmen, abwaschen und Trockentupfen.

Die Gewürze mit dem Olivenöl mischen und das Fleisch damit einreiben

Das Fleisch auf einem Rost in den Backofen schieben.

70 Minuten im Backofen garen! Dann das Fleisch herausholen und mit der BBQ Soße einpinseln. Nochmals 10-15 Min. in den Ofen. Eventuell den Backofengrill einschalten.

Man kann das Fleisch auch bei 100° 3 Stunden im Backofen bei niedriger Temperatur garen
Dann mit BBQ einpinseln und rundum grillen!

