

Spareribs

4-6 Spareribs, je nach Größe

Marinade:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
20 g Olivenöl
35 g brauner Zucker
250 g Tomatenketchup (200 ml)
20 g Balsamicocreme
20 g Worcestersauce
80 g flüssiger Honig
1 Msp. Chilipulver
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl andünsten.

(im TM: Zwiebeln halbiert mit Knoblauch **5 sek./Stufe 5** zerkleinern, mit dem Schaber nach unten schieben und nochmal **5 sek./Stufe 5**, wieder nach unten schieben, Olivenöl zugeben und **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Zucker zugeben und karamellisieren lassen.

(im TM: **3 min./100 Grad/Stufe 1**)

Ketchup, Balsamicocreme, Worcestersauce, Honig, Salz, Pfeffer und Chilipulver zugeben und aufkochen lassen

(im TM: **5 min./100 Grad/Stufe 1**)

Spareribs von allen Seiten großzügig damit einstreichen und auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **150 Grad** Ober/Unterhitze **2 Stunden** auf unterster Schiene garen ggf. danach noch ein paar Minuten oben einschieben und mit Grillstufe nachbräunen.