Spareribs a la Annemarie Hoynck

1. Die Silberhaut auf der Innenseite der Spareribs entfernen.
2. Für die Marinade die Zwiebeln schälen und halbieren und in den Mixtopf geben. Den Knoblauch schälen und mit dazu geben. 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Alle anderen Zutaten dazugeben und 5 Sekunden/Stufe 5 vermischen.
3. Das Fleisch in die Ofenhexe legen und die Marinade über das Fleisch geben und damit rundum einpinseln. Das Fleisch über Nacht abgedeckt ziehen lassen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen. Das Fleisch zugedeckt 3 Stunden auf der untersten Schiene garen. Alternativ kann auch der Ofenmeister genutzt werden.
5. Die Zutaten der Barbecue Marinade in den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 5 verrühren. Deckel auf dem Mixtopf lassen und die Marinade 5 Minuten/100°C/Stufe 2 erhitzen.
6. Nach Ende der Garzeit die Spareribs aus der Ofenhexe nehmen und auf den großen Ofenzauberer legen. Die Temperatur im Backofen auf 200°C erhöhen. Die Spareribs rundum mit der Barbecue Marinade einpinseln. Die Spareribs für 20 Minuten auf dem untersten Rost fertig garen.
7. Die Sparerbis sind fertig, wenn die Barbecue Sauce schön eingezogen ist und die Spareribs schön braun sind.

Zutaten:

1,5 kg Spareribs

Für die Marinade

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Grillgewürz (z.B. Magic Dust von Ankerkraut)

150 ml Olivenöl

2 EL Worcestershiresauce

Für die Barbecue Marinade

250 ml Barbecuesauce

1 EL brauner Zucker

1 EL Apfelessig

Benötigtes Material

Ofenhexe oder Ofenmeister

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

15 Minuten Zubereitungszeit

12 Stunden Marinierzeit

3,5 Stunden Kochzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de

INES.KOCHT.

PAMPERED CHEF
THERMOMIX
FOOD LOVER

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de