

Passend zur Grillsaison: würzige Spareribs ganz schnell und einfach hingezaubert



Einkaufsliste für 4 Personen (Preis: unter 45 Franken)

- 1,5 Kilogramm Schweinerippchen
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Deziliter passierte Tomaten
- 1 grosse Tomate
- 1 Deziliter Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 3 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Essig
- 1 Deziliter Weisswein
- Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Esslöffel Senfpulver
- 1 Esslöffel Sambal Oelek
- 1 Esslöffel Hickory-Rauchsatz

Zubereitung

Zeitaufwand: am Vortag 2 Stunden, 1 Stunde

- Am Vortag das Fleisch in einem grossen Topf knapp mit Wasser bedeckt 2 Stunden weich kochen.
- In der Zwischenzeit die Tomate klein würfeln, die Zwiebel reiben und mit allen restlichen Zutaten auf kleinem Feuer köcheln lassen.
- Wenn das Fleisch fertig ist, in eine feuerfeste Form legen – es sollte alles nebeneinander Platz haben – , mit der Sauce übergiessen und über Nacht kalt stellen.
- Eineinhalb Stunden vor dem Essen den Backofen auf 250 Grad vorheizen und die Rippchen 1 Stunde lang schmoren. Eventuell auch mal wenden.
- Wer auf den Grillgeschmack nicht verzichten möchte, kann das Fleisch anschliessend kurz auf dem Grill knusprig braten. Die restliche Sauce dazugeben.
- Zum Beispiel mit Kabissalat servieren.