

Teuflische Spare Rips

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Spareribs

Für die Marinade:

- 3 Scheiben fein geschnittener Rohess Speck
- 1 grosse Zwiebel fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g grob gewürfelte Tomaten
- 2 EL schwarze Senfkörner
- eine Prise Cayennepfeffer
- 4 EL Honig
- Salz
- 3 EL Bratcreme zum anbraten

für die Teuflische-Sauce:

- 300 g reifegrob gehackte Tomaten
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 2 rote fein gehackt Peperoncini
- 3 zersossene Knoblauchzehen
- 4 EL Weissweinessig
- 2 EL Zucker
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- etwas Butter
- ½ TL gemahlener Kümmel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Marinade den Speck, die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten.

Tomaten, Senf und Cayennepfeffer zugeben. Mit dem Pürierstab alles fein pürieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Marinade durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.

Die Spareribs mit der Marinade bestreichen und zudecken 12-24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Teuflische-Sauce; Tomaten, Essig und Zucker unter Rühren in einer kleinen Pfanne aufkochen, mit dem Pürierstab alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Zwiebeln, der Knoblauch, Peperoncini und Petersilie in der Butter andämpfen, die Tomatensauce zugeben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

Eine Stunde dem Zubereiten die Spareribs aus dem Kühlschrank nehmen und die Marinade abstreifen und dann die Spareribs mit Küchenpapier trocken tupfen. ACHTUNG Marinade beseitigen, da sie noch verwendet wird.

Die Spareribs auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 250°C vorgeheizten Ofens 30 Minuten anbraten.

Die Temperatur auf 200 °C reduzieren. Die Marinade mit Honig mischen und die Spareribs damit grosszügig bestreichen. 10-15 Minuten fertig backen.

Die Spareribs salzen und mit der Sauce servieren.

Rezept nach: www.suissegarantie.ch