



Winterliche Gewürz-Spareribs

Zutaten für 8 Portionen

Salz, Pfeffer, 3 KG Spareribs, 4 Zwiebeln, 1 walnussgroßes Stück Ingwer, 4 Knoblauchzehen, 4 EL Butter, 150 g + etwas brauner Zucker, 200 ml Apfelessig, 300 g Ketchup, 200 ml Worcestersauce, 2 Zimtstangen 3 Sternanis

Zubereitung

In einem großen Topf 3-4 l Salzwasser aufkochen. Spareribs kalt waschen und ins kochende Wasser geben. Dabei sollen die Rippchen vollständig mit Wasser bedeckt sein. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Stunden köcheln.

Inzwischen für die BBQ-Sauce Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen. Alles fein würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin 2-3 Minuten andünsten. 150 g Zucker zugeben und unter Rühren hell karamellisieren. Mit Essig, Ketchup und Worcestersauce ablöschen. Aufkochen, Zimt und Anis hinzufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren. Mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken.

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rippchen abgießen und gut abtropfen. Zwischen den Rippenknochen in 8-10 cm breite Stücke schneiden und auf das Blech legen. Rundum mit ca. ¼ BBQ-Sauce bestreichen. Im Ofen ca. 45 Minuten braten. Nach ca. 20 Minuten nochmals mit etwas BBQ-Sauce bestreichen und weitergaren.

Fleisch auf einer Platte anrichten. Eventuell restliche BBQ-Sauce als Dip dazu reichen.