



Spareribs with baked potato and sour cream

2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 8 EL Tomatenketchup, 1 EL Essig, 2 EL Honig, 1 EL brauner Zucker, 1 TL Paprikapulver, ½ TL Cayennepfeffer, etwas Tabasco, Salz und Pfeffer, 1,5 kg Rippchen vom Schwein (Spare Ribs)

Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken, Zwiebel schälen und fein reiben, mit Ketchup, Essig, Honig und Zucker zu einer Marinade verrühren. Diese mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einigen Spritzern Tabasco abschmecken.

Spare Ribs abwaschen, trockentupfen, mit der Marinade bestreichen und 1- 2 Stunden kühl stellen.

Die Rippchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Im Sommer können die Rippchen auch sehr lecker gegrillt werden.

Baked Potato

800 g große, mehlig kochende Kartoffeln
250g Sour Cream

Baked Potato werden ohne Alufolie im Backofen zubereitet. Am besten verwendet man eine mehligkochende Kartoffelsorte. Die Kartoffeln gründlich mit einer Gemüsebrüste waschen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ofen auf ca. 180° vorheizen und die Kartoffel auf der mittleren Schiene ungefähr 60-70 Minuten, je nach Größe, backen. Die Schale oben mit einer Gabel leicht öffnen und je nach Geschmack mit Sour Cream,

Salz oder Butter servieren.