



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Spareribs

Zutaten für 4 Personen:	
2 kg Spareribs	brauner Zucker
Butter	Apfelessig
3 Zwiebeln	1 Flasche Tomatenketchup
3 Knoblauchzehen	Salz,
Ingwer	Pfeffer
100 ml Worcestersoße	

Zubereitung:

Beim Metzger ihrer Wahl 1,5 kg schöne **Spareribs** besorgen, von den Sehnen und Haut befreien, damit die Spareribs nicht zäh werden.

Geben sie die Spareribs in kochendes Salzwasser, die sollten komplett bedeckt sein und lassen die ca. 1 1/2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln.

Erhitzen Sie Butter in einem Topf und dünsten Zwiebelwürfel, Knoblauchwürfel und klein geschnittenen Ingwer darin an. Bestreuen mit braunem Zucker und lassen den leicht karamellisieren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Löschen sie die Zwiebeln mit Apfelessig, einer Flasche Ketchup und einem richtig guten Schuss Worcestersoße ab und lassen alles bei kleiner Hitze einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgekochten Spareribs auf ein Backblech legen und mit Soße einpinseln und bei 170°, 15 Minuten braten und wieder mit Sauce bestreichen und wieder 15 Minuten backen.

Machen Sie jetzt den Spareribs-Test – die Knochen müssen sich wie von selbst vom Fleisch lösen, dann sind sie gar, ansonsten noch einige Minuten ziehen lassen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer