Gebackene Sparerips

Zutaten

1,5kg dünne Schälerippchen
2 EL Honig
2 EL Essig
1 EL Worcestershiresoße
2 Knoblauchzehen
1/2 Bund frischer Thymian (oder 2 TL getrockneter)
Pfeffer
Tabasco
1/2 L Tomatenketchup

Zubereitung

Die Rippchen abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch zwischen den Knochen etwas einritzen, so daß die Marinade besser einziehen kann.

Den Tomatenketchup, Honig, Essig und Worcestershiresoße verrühren.

Den Knoblauch abziehen und in die Soße drücken.

Von den Stengeln gezupfte Thymianblättchen unterrühren und die Soße mit Pfeffer und Tabasco scharf abschmecken.

Die Sparerips mit der Soße bestreichen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Rippchen aus der Soße nehmen und auf ein Backrost legen, darunter ein Backblech schieben.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 45min braten.

Die Sparerips wenden und etwa 45min weiterbraten.

Die Sparerips in den letzten 30min zwei- bis dreimal mit der Soße bestreichen.

Die restliche Soße in einem kleinen Topf unter Rühren einmal aufkochen und zu den Sparerips servieren.

Wenn die Rippchen gegrillt werden sollen, kann man sie entweder ebenfalls erst im Ofen vorgaren oder auch gleich aufs Grill werfen.

Beilage: Pommes!

Funktioniert auch mit dicker Rippe, die ihre Vorteile hat, denn es ist mehr Fleisch dran. Überhaupt paßt diese Sauce ideal als Grillmarinade, auch für Hähnchenschenkel, -flügel, Putenfleisch oder Koteletts!