



## Spareribs an Cognac-Marinade mit BBQ-Sauce

Besonders saftig werden die Spareribs, wenn sie mariniert und in Alu-Folie eingepackt zuerst bei 120° im Ofen gegart und erst danach unter der Grillschlange des Ofens oder auf dem Grill kräftig gebraten werden. Während dem 2 stündigen Vorgaren nehmen die Spareribs auch den Geschmack der Marinade sehr gut auf.

Die Zubereitung ist nicht sehr kompliziert, doch nimmt sie vom Marinieren bis zu Finish rund 5 Stunden in Anspruch, dabei muss man aber nur ab und zu in der Küche stehen.

Bei einer selbst gebrauten BBC-Sauce lässt das Verhältnis zwischen Süsse, Säure und Schärfe gut nach eigenem Gusto austarieren. Vor allem mit der Zugabe vom Chili sollte man vorsichtig sein, er macht seine Schärfe erst nach einer gewissen Zeit bemerkbar. Tipp: Die BBC-Sauce eher mild zubereiten und dafür fein geschnitte Chili-Schoten in Olivenöl einlegen und dazu servieren.

Der kräftig und sehr herb schmeckende Bockhornklee verleiht der Sauce eine gewisse Fülle. Bockhornklee ist Bestandteil vieler Curry-Mischungen.

### Zutaten (pro Portion)

350g Spareribs am Stück  
5cl Cognac (Brandy)  
1Tl Dijon-Senf  
Salz und Pfeffer  
1Tl Honig  
Alufolie

### BBC-Sauce:

3El Passata di Pomodoro  
1El weisser Balsamico  
2Tl Sojasauce (Kikkoman)  
1 Knoblauchzehe

1 kleine Chilischote  
1/2Tl Bockshornklee  
1Tl Rohrzucker  
Salz

Chili-Öl:

2 kleine Chilischoten  
5cl Olivenöl

## Zubereitung

Chili-Öl:

Chilischoten längs halbieren, zu feinen Streifen schneiden und im Olivenöl möglichst lange ziehen lassen.

Spareribs:

Spareribs ringsum salzen und pfeffern. Cognac mit dem Senf gut vermischen. Spareribs mit dem fleischigen Teil nach unten auf eine Alufolie legen und mit der Marinade einpinseln, den Rest der Marinade über das Fleisch gießen. Alufolie zu einem Paket zusammenfalten, darauf achten, dass die Marinade nicht ausfließen kann. 2 Stunden ruhen lassen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Eingepacktes Sparerib in die Mitte des Ofens schieben und 2 Stunden garen.

BBQ-Sauce:

Alle Zutaten bis und mit Bockshornklee in ein Pfännchen geben, einen Schluck Wasser zugeben. Köcheln lassen bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Rohrzucker und wenig Salz abschmecken. Auskühlen lassen.

Finish:

Die Grillschlange des Ofens einschalten und die Temperatur auf 220° erhöhen.

Vorgegarte Spareribs auspacken, die Marinade in ein Schälchen gießen und den Honig untermischen.

Spareribs ringsum mit der Honigmarinade einpinseln und für ca. 25-30 Minuten direkt unter der Grillschlange in den Ofen schieben.

Überbackene Champignons sind eine kleine und gut Beilage zu den Spareribs: Die entstieltten Champignons mit Kräutersalz würzen und mit einer dicken Butterflocke belegen. Zusammen mit den Spareribs ca. 15 Minuten unter der Grillschlange überbacken.







*Chiliöl*





*Honigmarinade*



