



Glasierte Schweinerippchen (Spareribs)

Die vordersten Rippen der Schweinsbrust, die Brustspitzen, sind am fleischigsten, dahinter nimmt der Fleischanteil ab, je nach Schnittführung und Namensgebung folgen die Spareribs am hintersten Teil der Brust. Die Schweinsrippchen liegen dazwischen, werden aber manchmal auch als Brustspitz verkauft. Zum Glasieren geeignet sind aber alle Teile der Brust. Damit sie zart und saftig werden, dürfen sie nicht bei zu hoher Temperatur gebraten, resp. gegart werden. Da fehlen die Röstaromen, wie sie beim Grillieren entstehen. Mit einer zuckerhaltigen Glasur (mit Honig) wird das mehr als wettgemacht, der Zucker caramalisiert auch beim Garen bei niedriger Temperatur und gibt, zusammen mit Sojasauce und Essig, dem Fleisch viel Geschmack und auch eine kräftige Farbe.

Unterschiede zwischen Brustspitz, Rippchen & Co gut erklärt auf Youtube.

Zutaten (pro Portion)

2 Schweinsrippchen, ca. 350g

Marinade:

1Tl Dijon-Senf
1-2 Knoblauchzehen
1El Rapsöl
Salz und Pfeffer

Glasur:

2El Sojasauce
1El Apfel-Balsamessig (oder weisser Balsamico)
2Tl Honig
1/2Tl Ingwer (Pulver)
1Tl Passata di Pomodoro

Zubereitung

Senf, Rapsöl, Salz und Pfeffer miteinander vermischen, Knoblauch dazu pressen. Rippchen ringsum mit der Marinade einpinseln und 1 Stunde ziehen lassen.

Alle Zutaten für die Glasur leicht erwärmen bis der Honig schmilzt.

Ofen auf 150° vorheizen.

Schweinsrippchen mit der Knochenseite nach unten in ein leicht einöltes Ofengeschirr legen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Ofentemperatur auf 120° reduzieren. Rippchen üppig mit der Glasur einpinseln und für weitere 90 Minuten im Ofen garen. Dabei nach 30 und 60 Minuten nochmals mit der Glasur einpinseln.







