



Brustspitz - Sparerib

Spareribs wird das Rippenstück vom Schwein meist genannt ? neudeutsch eben.
Brustspitz in gutem Metzgerdeutsch. Es ist der vordere Teil der Schweinsbrust.
Brustspitz ist ein beliebtes Stück zum Grillieren. Aber auch ohne Grill wird es gut und saftig: Allseitig anbraten und im Ofen fertiggaren. Als Spareribs werden in der Regel die unteren, weniger fleischigen Teile des Rippenstücks bezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

400g Brustspitz
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Marinade:

1,5dl Bier
1Tl Honig
1El zerstoßene Koranderkörner
1El Senf

Zubereitung

Bier etwas erwärmen und Honig darin auflösen. Koriander im Mörser zerstoßen und zugeben, Senf beifügen und alles gut vermischen.

Brustspitz für mindestens 3 Stunden in der Marinade einlegen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Brustspitz aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Allseitig in Bratbutter anbraten. Nach dem Anbraten salzen und pfeffern und mit Marinade einpinseln. In den Ofen schieben und 60 Minuten garen. Nach 20 Minuten nochmals

mit Marinade bestreichen.

Ofen ausschalten und entlüften (Ofentür für 5 Minuten öffnen). Fertig gegarte Brustspitz für 10 Minuten im warmen Ofen nachziehen lassen.

Das Fleisch ist noch rosafarben, aber zart und saftig. Wers ganz durchgegart mag verlängert die Garzeit um ca. 40 Minuten.



KAG-Freilandfleisch von der Metzgerei Eichenberger, Oberwetzikon. Honig: Imkerin Franziska Wysling, Kempten.



Brustspitz für mindestens 3 Stunden in die Marinade einlegen.

