

SPARERIBS MIT TEUFELSSAUCE

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 kg Spareribs
(Schweinsbrustspitzen)

Marinade:

3 Scheiben Speck, fein geschnitten
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Zehen Knoblauch
3 EL Bratcreme
200 g Tomaten, grob gewürfelt
2 EL schwrfen Senf
2 Prisen Cayennepfeffer
4 EL Honig
Salz



Teufelssauce:

300 g reife Tomaten, grob gehackt
4 EL Weissweinessig
2 EL ZUcker
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gepresst
1 rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
1-2 rote Peperoncini, entkernt, fein gehackt
4 EL Petersilie, fein gehackt
Butter zum Andämpfen
1/2 TL gemahlener Kümmel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1 Für die Marinade Speck, Zwiebeln und Knoblauch in Bratcreme anbraten. Tomaten, senf und Cayennepfeffer zugeben, fein pürieren, auf die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb passieren. Auskühlen lassen.

2 Die Spareribs mit der Marinade bestreichen, zudecken und 12-24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

3 Für die Teufelssauce Tomaten, Essig und Zucker unter Rühren in einer kleinen Pfanne aufkochen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Peperoncini und Petersilie in Butter andämpfen, die Tomatensauce zugeben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

4 Eine Stunde vor der Zubereitung die Spareribs aus dem Kühlschrank nehmen. Die Marinade abstreifen, beiseite stellen und dann die Spareribs mit Küchenpapier trocken tupfen.

5 Die Spareribs auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten anbraten.

6 Die Temperatur auf 200 °C reduzieren. Die Marinade mit Honig mischen und die Spareribs damit grosszügig bestreichen. 10-15 Minuten fertig backen.

7 Die Spareribs salzen und mit der Sauce servieren.

Spareribs schmecken zu Maiskolben und eignen sich auch sehr gut zum Grillieren.