

Saftige Spareribs

 20 Min. + 12 Std. marinieren + 3½ Std. im Ofen

1½ kg Spareribs am Stück
(Schweinsbrustspitz-
Rippchen)

1 dl helles Bier

1 EL Olivenöl

100 g Rahmquark

100 g Ketchup

50 g Sweet Chili Sauce

2 Prisen Salz

1 EL flüssiger Honig

1 TL geräucherter Paprika
(siehe Hinweis)

Öl zum Braten

1 TL Salz

600 g Baby-Kartoffeln,
halbiert

½ TL Salz

wenig Koriander oder
glattblättrige Petersilie,
zerzupft

1. Fleisch in eine Form legen. Bier und Öl verrühren, über das Fleisch giessen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, dabei einmal wenden. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Zeit in der Küche: ca. 20 Min.

2. Ofen auf 120 Grad vorheizen. Ein mit Backpapier belegtes Blech in die Mitte des Ofens schieben.
3. **Sauce:** Quark, Ketchup, Chili Sauce und Salz verrühren, zugedeckt kühl stellen.
4. Fleisch trocken tupfen, restliche Marinade in eine Schüssel giessen. Honig und Paprika begeben, mischen, beiseite stellen.
5. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch salzen, portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen, Hitze reduzieren.
6. Kartoffeln ca. 2 Min. braten, salzen. Fleisch auf das vorgewärmte Blech legen, Kartoffeln neben dem Fleisch verteilen.

Zeit im Ofen: ca. 3½ Std.

7. **Garen:** ca. 3½ Std. Fleisch dabei 3-mal mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen und Kartoffeln mischen. Koriander darüberstreuen, Sauce dazu servieren.

Portion: 702 kcal, F 43g, Kh 39g, E 36g



Hinweis: Geräucherter Paprika ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich. Ersatz: Edelsüss-Paprika.