Spareribs geschmort

Bei tiefer Temperatur geschmorte Spareribs werden zart und saftig und nehmen den Geschmack des Sudes an. Der kräftige Sud wird mit viel Zwiebel und Knoblauch, Gewürzen, Weisswein und Bouillon vorgekocht. Er ersetzt die Marinade und ist zugleich die Sauce. Nach dem Schmoren werden die Spareribs aus der Sauce genommen, mit Öl eingepinselt und kurze Zeit im ganz heissen Ofen gebraten, so werden sie schön knusprig, wie auf dem Grill gebraten, bleiben aber schön saftig. Derweil wird der Sud zu einer geschmackvollen Sauce eingekocht.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Spareribs
100g	Zwiebel
3	frische Knoblauchzehen *
1dl	Hühnerbouillon
1dl	Weisswein
2Tl	Dijon-Senf
1Tl	Rosmarin getrocknet
3	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl

* Frischer Knoblauch ist milder als getrockneter Knoblauch, die Haut ist noch weich und kann wie auch der zarte Schaft des jungen Knoblauchs mitverwendet werden.

Zubereitung

Spareribs aus dem Kühlschrank nehmen. Zu Stücken mit je 2-3 Rippen schneiden. Ringsum mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel zu groben, kurzen Streifen schneiden, Knoblauch mit Haut und Schaft grob

hacken. Zusammen in Bratbutter andünsten bis die Zwiebel leichte Röstspuren zeigt. Rosmarin, Senf und Lorbeerblätter zugeben. Bouillon und Weisswein dazugiessen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit wenig Pfeffer würzen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Sauce in ein Bratgeschirr geben, Sparerib-Stücke in die Sauce legen. Mit Alu-Folie abdecken und 2 Stunden im Ofen garen.

Ofentemperatur auf 220° erhöhen.

Spareribs kurz aus dem Bratgeschirr nehmen, den anhaftenden Sud abpinseln. Sud in eine Pfanne giessen, die Spareribs zurück ins Bratgeschirr legen, mit Rapsöl einpinseln und für 15-20 Minuten in den heissen Ofen schieben.

Sauce lebhaft köcheln lassen, damit sie etwas eindickt.

Spareribs anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Junger, frischer Knoblauch

Bereit für den Ofen

Spareribs geschmort

Sauce einkochen