



Spareribs vom Kalb

Spareribs vom Kalb sind etwas zarter und von weniger Fett durchzogen als die Rippchen vom Schwein. Da ist es besonders wichtig, dass sie schonend zubereitet werden. Sie sind auch von feinerem Geschmack und sollten zwar gut, aber nicht übermässig gewürzt oder mariniert werden.

Sie lassen sich auch auf dem Grill zubereiten, das braucht aber etwas Erfahrung und das richtige Equipment, um sie bei tiefer Temperatur (120°) zu garen. Zu schnell und zu heiss gegrillt werden sie leicht einmal trocken und zäh. Die Zubereitung im Ofen ist hingegen sehr gelingsicher. Sie werden zuerst in Alufolie eingepackt bei tiefer Temperatur gegart und erst zum Schluss unter der Grillschlange gebraten. Wer auf das Grill-Feeling nicht verzichten will, kann sie für den Finish natürlich auch auf den Grill legen.

Noch ein Plus: Beim Garen in der Alufolie wird der köstliche Fleischsaft zusammen mit der Mariande aufgefangen und kann über die angerichteten Spareribs gegossen werden, was für noch mehr guten Geschmack sorgt.

Zutaten (pro Portion)

| | |
|------|-----------------------------|
| 450g | Spareribs vom Kalb |
| | Salz, Pfeffer, Paprika mild |
| 2Tl | Zitronensaft |
| 2Tl | Soja-Sauce (Kikkoman) |
| 1 | Zwiebel, ca. 60g |
| 4cl | Weisswein |
| | Alufolie |
| 1Tl | Honig |
| 2cl | Weisswein |

Zubereitung

Zwiebel zu Ringen schneiden.

Spareribs beidseitig zuerst mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, danach mit Zitronensaft und Soja-Sauce einpinseln. Die Hälfte der Zwiebelringe auf eine Alufolie legen, die Spareribs darauflegen und mit den restlichen Zwiebelringen belegen. Mit dem Weisswein übergießen. Alufolie zu einem Paket verschliessen, darauf achten, dass kein Saft auslaufen kann. Mindestens 3 - 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Eine halbe Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 120° vorheizen. Eingepackte Spareribs auf ein Backblech legen und für 2 Stunden in die Mitte des Ofens einschieben.

Spareribs aus dem Ofen nehmen und den Ofen mit Grillfunktion auf 220° aufheizen.

Honig in 2cl Weisswein schmelzen.

Spareribs auspacken, den Saft in ein Pfännchen absieben und warmhalten. Die Zwiebelringe entsorgen. Spareribs auf das Blech legen und mit dem flüssigen Honig einpinseln.

Direkt unter der Grillschlange in den Ofen schieben und 15 bis 20 Minuten braten. Spareribs anrichten und mit dem abgeseihten Bratensaft beträufeln.







Bratensaft abgeseibt



