



Spareribs (optional mit Wedges)

Backofen: 150° C Ober-/Unterhitze
Garzeit: ca. 2 - 2,5 h
Zubehör: großer Ofenzauberer James

Zutaten:

Spareribs:

5- 7 Spareribs / Schälrippchen, natur
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
20 ml Olivenöl
30 g brauner Zucker
200 ml Tomatenketchup
15 ml Balsamico-Creme
15 ml Worcestershiresoße
3-4 EL flüssiger Honig
2-3 Prisen gemahl. Chiliflocken
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer

Wedges:

7-9 mittelgroße Kartoffeln
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Sour Cream Dip:

1 Becher Schmand
2 TL Kräuter Freude (Edelschmaus)
1/2 Bund frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken.

Knoblauch pressen.

Beides mit 20 ml Olivenöl in einem Topf andünsten.

Zucker zufügen und unter Rühren karamellisieren lassen.

Ketchup, Balsamico, Worcestershiresoße, Honig und Gewürze zufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Spareribs großzügig von allen Seiten mit der Marinade einpinseln, abdecken und im Kühlschrank **über Nacht durchziehen lassen.**

Am nächsten Tag Backofen auf 150° C vorheizen, Rost dabei auf den Backofenboden stellen.

Spareribs im vorgeheizten Ofen 2 - 2,5 Stunden garen.

Wedges / Kartoffelspalten:

Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten ca. 30 min in kaltes Wasser legen, dann gut abtrocknen und in eine Schüssel füllen.

Mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack marinieren und gleichmäßig auf dem Zauberstein verteilen.

Einen 2. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Wedges im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 45 min knusprig backen.

Sour Cream Dip:

2 TL Kräuter Freude Gewürz mit 2 TL Wasser verrühren und kurz ziehen lassen.

Dann mit Schmand und Schnittlauchröllchen verrühren und zu den Spareribs und Wedges reichen.

