



Sparerips

von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Ingwer, Salz

Ausrüstung: Alufolie, Backblech

3.0 kg Schweine Rippchen	Spearips in "mundgerechte" Stücke schneiden, bei ca. 350°C ein Stunden backen, bis das Fleisch zart ist
300 g Ketchup	
150 g Rohrzucker	
1.0 dl Essig	
100 g Honig	
1.0 g Senf	
* 3 g Knoblauchzehen	
1.0 dl Sojasauce	Marinade gut vermischen und dem Fleisch begeben. Ca. 30-40 Min gedeckt Backen lassen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

<http://www.tasteofhome.com/recipes/potluck-spareribs>