Sparerips mit Country-Cuts von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Ingwer, Salz, Cayenne Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Alufolie

1000 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	
4.0 g Ingwer	
1.0 dl Sojasauce	Marinade gut vermischen und dem Fleisch beigeben. Ca. 30-40 Min gedeckt Backen lassen
4.0 cl Olivenöl	Mit Pfeffer, Thymian (getrocknet) und Salz würzen
1.8 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln waschen und vierteln, anschliessend mit gewürzetem Öl übergiessen. Ca. 30min bei 220°C backen

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

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