



Spareribs – mit Honig und Sojasauce

Spareribs

4 Spareribs
75 g Meersalz
75 g brauner Zucker
60 g Pfeffer, schwarz
40 g Koriandersamen
10 g Knoblauch, getrocknet
10 g Wacholderbeeren
5 g Chili, getrocknet

Glasur

50 g brauner Zucker
200 ml Tomatenchutney oder Ketchup
40 ml Apfelbalsamessig
30 ml Sojasauce
50 g Honig
Salz

Zubereitung

1. Gewürze im Mörser grob zerstoßen und damit die Spareribs einreiben. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im auf 120 °C vorgeheizten Ofen 2 bis 2,5 Stunden garen lassen. Spareribs aus der Folie nehmen und auf ein Backblech mit Gitter legen.
2. Für die Glasur Zucker mit Tomatenchutney, Apfelbalsamessig, Sojasauce und Honig in eine Pfanne geben. Evtl. mit etwas Salz abschmecken. Alles miteinander aufkochen und zu einem sirupartigen „Lack“ einreduzieren lassen. Die Sauce großzügig auf die vorgegarten Spareribs streichen. Und das Fleisch im Ofen nochmals bei 200 °C Oberhitze mehrmals glasieren.