

Heimatküche

Spareribs aus dem Dutch Oven



Rezept und Zubereitung Spareribs aus dem Dutch Oven

Backofen vorheizen auf 170° C Ober/ Unterhitze

- 3 kg Spareribs
 - ca. 7 Zwiebeln
 - Wasser
 - Salz
 - Pfeffer
 - Paprikapulver
1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden und in einen Dutch Oven großen gusseisernen Topf geben
 2. Die Zwiebeln mit Wasser bedecken
 3. Von den Spareribs die Silberhaut abziehen, wenn vorhanden
 4. Die Spareribs mit Salz, Pfeffer und Paprika von beiden Seiten würzen und im Kreis in den Dutch Oven stellen und mit Deckel 2½ Stunden im vorgeheizten Backofen garen

5. Nach 2½ Stunden den Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen und die Spareribs mit Barbecue Soße Eurer Wahl dich bestreichen oder begießen (siehe Video) und mit Deckel weitere 30 Min. garen
6. Dann die Spareribs aus dem Topf heben, wieder mit Barbecue Soße bestreichen (lackieren) und nochmals 4 Min. im Backofen übergrillen

♥ Guten Appetit ♥