

# GESCHMORTE RIPPERL MIT GLAZÉ

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Rieder Stelzhamer



## ZUTATEN

1,6 kg Ribs (sind ca. 4 Stk.)  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
¼ Knollensellerie  
4 Knoblauchzehen  
3 TL Sojasoße  
½ TL Koriandersamen  
½ TL Pfefferkörner  
600ml Rindsuppe oder Wasser  
Salz Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayenne-Pfeffer

### Für den BBQ Lack:

300g Ketchup  
200ml Coca-Cola  
40g Sojasoße  
30g Apfelessig  
40g Brauner Zucker  
15g Worcestershire Sauce  
15g Salz  
25g Pfeffer  
25g Paprika  
(optional 1 TL Stärke mit einem halben TL Wasser  
vermengt zum Eindicken)

## ZUBEREITUNG

Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen mit der Messerspitze oder einer Gabel einstechen. So spart Ihr euch das mühsame Entfernen dieser Silberhaut und die Rippchen werden butterzart.

Rips mit den Gewürzen marinieren (optional bis zu 24h marinieren). Mit dem Gemüse und den der Suppe in eine Feuerfeste Form geben und mit Alufolie abdecken. Im Ofen bei 160°C ca. 3 Stunden garen. (je nach dicke und Qualität der Ripperl auch länger)

Während die Rippchen garen, machen wir unsere Glazé. Alle Zutaten in einen Topf vermengen und zum kochen bringen. Je nach gewünschter Konsistenz die BBQ Glazé mit etwas Maisstärke binden und abkühlen lassen.

Die gegarten Ribs herausnehmen, kurz ruhen lassen und mit der BBQ Sauce einstreichen. In der Zwischenzeit den Ofen mit der Grillfunktion/ Ober-Unterhitze vorheizen und nochmal für ca. 15 Minuten in den Ofen.

Ribs herausnehmen und auf einem Backblech verteilen, nochmal großzügig mit unserer Glazé lackieren und mit etwas geschnittenen Frühlingslauch garnieren.

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

