

Spare Ribs, mariniert und mit Wurzelgemüse und Kartoffeln geschmort.



- **Küche:**Amerikanisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein einfach tolle Rezept aus dem Süden der USA, für jeden Tag und die ganze Familie!

Zutaten

- 1200 g fleischige Schweinerippe, portioniert
- Für die Marinade:
 - 1 El Honig für die Marinade
 - 4 El Soja Soße
 - 4 El Ketsup
 - 3 El Rapsöl
 - 1 Teelöffel Paprika

- Für das Gemüse:
- 1 fein geschnittenen Knoblauch oder Knoblauchpulver
- 600 g Kartoffeln in 1,5 cm großen Würfeln
- 2 - 3 frische Möhren in 1,5 cm großen Würfeln
- 2 Stück junge Kohlrabi in 1,5 cm großen Würfeln
- 250 g Staudensellerie geputzt in 1,5 cm großen Würfeln
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten
- Etwas frischen Majoran und Thymian
- Etwas gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die ganze Schweinerippe jeweils zwischen den einzelnen Rippen auseinander schneiden, portionieren, salzen, pfeffern.

Schritt3

Die Zutaten der Marinade miteinander verrühren und über das Fleisch geben, 1/2 Stunde einwirken lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Nunmehr die Rippchen in einem ausreichend großen Bräter in heißem Öl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Etwas frischen Majoran und einen Thymianzweig dazu geben.

Schritt6

Jetzt folgt das vorbereitete Gemüse und die Kartoffeln das mit dem Fleisch zusammen bei 180 ° C ca. 40 min. im Backofen geschmort wird.

Schritt7

In den letzten 5 min. der Garzeit folgen zuletzt die Kirschtomaten, die nicht zu weich werden sollen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Diese Spare Ribs-Pfanne mit frisch gehackter Petersilie bestreut, rustikal servieren.

Schritt10

Ein tolles Aroma und Geschmack des bunten Gemüses in Verbindung mit den Kräutern ist entstanden.

Schritt11

Dazu trinke ich ein kühles Bier.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spare-ribs-mariniert-und-mit-wurzelgemuese-und-kartoffeln-geschmort/>