



Schweinerippchen mit BBQ Sauce

Zutaten

- 1500 g Spareribs
- 400 g Tomaten
- 80 ml Wasser
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 2 EL Apfelessig
- 2 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (130°C Umluft) vorheizen.
2. Spareribs waschen und trocken tupfen. Evtl. das Fleisch zwischen den Knochen einschneiden.
3. Für die Sauce Tomaten, Wasser, Zuckerrübensirup und Apfelessig mit MAGGI Fix für Chili con Carne pürieren.
4. Die Spareribs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Sauce darüber verteilen und im Backofen ca. 60 Min. backen. Dazu Kartoffelspalten servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	732 kcal
Fett	38 g
Protein	80 g

🕒 70 Minuten

⊕ 4 Portionen