

Sticky Ribs mit Tabasco



Zutaten

Für 4 Personen

900 g Schweinsrippchen
2 TL Öl
1 Zwiebel, geschält und gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält
und gehackt
3 TL Tomatenmark
2 TL Honig
1 TL brauner Zucker, gestrichen
1 - 2 TL TABASCO® Brand Pepper Sauce
4 TL Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch vorsichtig anbraten, bis sie weich, jedoch nicht braun sind. Über die Rippchen giessen. Tomatenmark, Honig, braunen Zucker, TABASCO® Brand Pepper Sauce und das Wasser in einer Kanne mischen und ebenfalls über die Rippchen giessen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, zwischendurch wenden.

Die Rippchen nun im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 180 °C für 40 Minuten backen, dabei immer wieder wenden und mit Fett beträufeln. Die Temperatur nun auf 200 °C erhöhen. Die Rippchen weitere 15 Minuten garen, bis sie karamellisiert und knusprig sind. In kleinen Schälchen mit Servietten dazu servieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch