



# ESSENDORFER



## SO SCHMECKT DIE WELT UNSERER REZEPTE



### **SLYRS - „SMOKEY GUN“**

Schlierseer Spareribs

#### **Zutaten:**

*1 Glas Smokey Gun  
Einige EL Brühe / Apfelsaft*

Für die perfekte Marinade verdünnen Sie ein Glas Smokey Gun mit einigen EL leichter Brühe oder Apfelsaft. Die Spareribs zerteilen (3-5 Knochen pro Portion) und mit der Smokey Gun-Marinade sowie mit Hilfe eines (wenn vorhanden) Pinsels glasieren. Die Rippchen wollen nun in einen Plastikbeutel gegeben werden, um sich anschließend für mindestens 2 Std. im Kühlschrank etwas Ruhe zu gönnen. Jetzt dürfen Sie den Ofen vorheizen und zwar auf 150°C Ober-/Unterhitze, bevor Sie die Rippchen hineingeben und mit Alufolie abgedeckt ungefähr 2 Stunden auf der mittleren Schiene braten. Nach der Hälfte der Zeit bitte wenden. Nach 2 Stunden den Ofen auf 200°C Umluft stellen und die Rippchen unter Beobachtung 15-20 Minuten goldbraun braten. Fertig! Perfekt zu genießen mit Kartoffelwedges und einem kühlen Bier!