

# Spareribs mit Kartoffel-Speck-Wedges



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

## Zutaten(für 4 Personen)

1 kg Schweinerippchen  
2 kleine Knoblauchzehen  
40 ml Olivenöl  
1 1/2 EL Senf  
2 EL Tomatenmark  
20g Rohrzucker  
5 EL Honig  
750 ml Rinderbrühe  
3 Zweige Majoran, frisch  
Salz  
2 EL Pflanzenöl  
4 Kartoffeln, vorw. Festkochend (= 400g geschält)  
8 Scheiben Räucherbauchspeck, dünn geschnitten

---

## Zubereitung

Vorbereitung (2 Std. vorher oder am Vortag):

Majoran waschen, zupfen und fein schneiden, Rippchen in beliebig große Stücke schneiden, Knoblauch pressen und mit Senf, Honig, Rohrzucker, Majoran, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Rippchen mit 2/3 der Marinade rund herum einreiben und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen (besser noch über Nacht)

### Zubereitung

Am Zubereitungstag: Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren, jede halbe Kartoffel in eine Speckscheibe einwickeln, mit etwas Olivenöl rundherum einpinseln. Das restliche Olivenöl auf dem tiefen Backblech verstreichen.

Die marinierten Rippchen in das Backblech legen und dieses in den Multi-Dampfgarer schieben und Programm „INTERVALL-Dampf“ wählen. Bei 180°C garen, nach 25 Minuten die Kartoffeln aufs Blech dazugeben und mit der Brühe angießen. Für 50 Minuten weiter backen.

Tipp: Wer keinen Dampfgarer hat, schiebt die Ribs einfach in den normalen Backofen und gart sie bei 180° Heißluft mit Ringheizkörper. Nach 30 Minuten die Kartoffeln aufs Blech dazugeben und mit der Brühe angießen. Für 70 Minuten weiter garen.

### Anrichten

Spareribs und Kartoffeln anrichten, restliche Marinade als Soße verwenden, ggf. mit Ketchup strecken.

---

[Schinken-Quarkauflauf](#)

[Ricotta-Kirsch-Strudel](#)