

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

### Costillas agridulces – Spare Ribs süß-sauer

& P.S. Garcia Grenache

#### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rippenstücke vom Schwein  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 EL guter Ketchup  
4 EL Weißweinessig  
4 EL Sojasoße  
6 EL brauner Zucker  
Speiseöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer



#### Zubereitung

In einer großen Schüssel Ketchup, Weißweinessig, Sojasoße und braunen Zucker gut vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwiebel und Knoblauchzehe pellen, sehr klein hacken und in die Marinade rühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einzelne Schweinerippen leicht salzen und in die Marinade legen. Abgedeckt im Kühlschrank 2 – 3 Stunden ziehen lassen.

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Backblech einfetten. Rippen aus der Marinade nehmen und auf dem Backblech verteilen. Restliche Marinade über das Fleisch geben. Die Schweinerippen 45 Minuten backen; dabei ab und zu umdrehen. Wenn die Marinade mit dem Fleisch verbunden ist und dicklich wird, sind die Spare Ribs fertig.

Der passende Wein zu diesen süß-sauren Spare Ribs? Felipe empfiehlt uns seinen kraftvollen P.S. Garcia Grenache.