

Spareribs

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**



Zutaten

- 2,5 kg Spareribs, vom Schwein
- 1 Bund Suppengemüse
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Rapsöl
- 3 Möhren
- ½ TL Kümmelsamen
- 1 Zimtstange
- 1 Stern-Anis
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ TL Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Zucker

Zubereitung

1. Die Spareribs waschen und trockentupfen.
2. Das Suppengemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern.
3. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob zerkleinern.
4. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Das Suppengemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten.
5. Die Spareribs zugeben und kurz mitanrösten. Dann mit so viel Wasser auffüllen, dass die Ribs bedeckt sind, aufkochen.
6. Kümmel, Zimtstange, Kreuzkümmel, Lorbeerblätter, Stern-Anis, Fenchelsamen und Wacholder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 90 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.
7. Die gegarten Spareribs aus dem Topf nehmen, in einen Bräter geben und etwas abkühlen lassen.
8. Den Sud durch ein Sieb passieren und ca. 300 ml davon abmessen.
(Tipp der restliche Sud kann eingefroren werden und z. B. als Basis für deftige Eintöpfe verwendet werden.)
9. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den abgeseihten Sud nach und nach zugeben und einköcheln lassen, sodass eine leicht sämige, sirupartige Konsistenz entsteht, evtl. nachwürzen.
10. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Die Spareribs mit dem reduzierten Sud bestreichen und auf ein Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten braten
(die so vorbereiteten Spareribs kann man auch auf eine Grillschale legen und grillen).
11. Die Ribs herausnehmen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze einstellen. Die Spareribs erneut mit dem reduzierten Sud bestreichen und im Ofen kurz knusprig braten

Blutige Zombie- Gedärme

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**



Zutaten

370 g Weizenmehl (Typ 405)
Prise Salz
50 g Feinster Zucker
2 Eier (Größe M)
7 g Trockenhefe
130 ml lauwarme Milch
40 g geschmolzene Butter

Zusätzlich:

50 g geschmolzene Butter
100 g Feinster Zucker
1 EL Zimt
100 g Kirschmarmelade

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz mischen.
2. Die Hefe in lauw warmer Milch auflösen mit Zucker verrühren und zum Mehl geben.
3. Die Eier und die geschmolzene Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 90 Minuten gehen lassen. Im Sommer dauert das etwas kürzer. Der Teig sollte auf jeden Fall sein Volumen verdoppelt haben.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Die Butter darüber geben. Zimt und Zucker vermischen und darüber streuen. Den Teig in 7 Streifen schneiden.
6. Jeden Streifen zusammen klappen und zusammen kleben. Eine Backform (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Die Teigstücke mit der zusammengeklebten Seite nach unten in die Form geben. Das sollte so in etwa aussehen wie gewellter Darm.
7. Die Form mit einem Küchentuch abdecken und noch mal ca. 30 - 60 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte hier wieder sein Volumen verdoppelt haben.
8. Inzwischen den Backofen auf 180°C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Die Form in den Backofen geben und ca. 13 - 15 Minuten backen.
9. Inzwischen die Kirschmarmelade durch ein Sieb passieren. Die Schnecken ca. 20 Minuten abkühlen lassen und mit der Marmelade bepinseln. Mit einem scharfen Messer schneiden oder abzupfen und sofort genießen.