

Spareribs

in der großen Ofenhexe von Pampered Chef ®

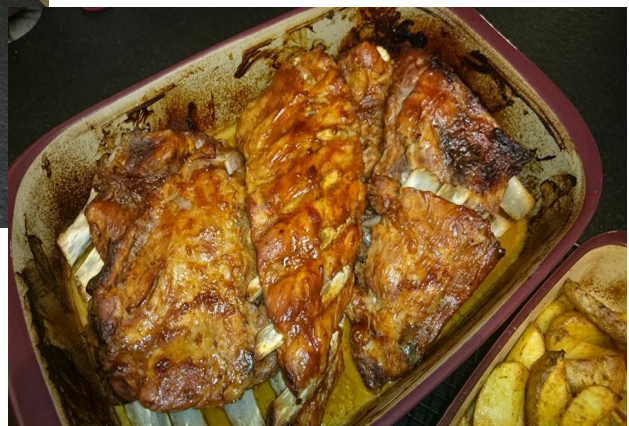
Zutaten:

- ca. 1,7 kg Spareribs
- BBQ-Honig Sauce
(z. B. Bull's -Eye Honey BBQ)

Zubereitung:

Das Fleisch mit der BBQ-Sauce (oder einer von einer beliebigen anderen Marke) gut einpinseln und in die große Ofenhexe geben. Bei ca. 120°C Ober-/Unterhitze für ca. 3 Stunden zugedeckt braten. Dabei den Zauberstein als Deckel verwenden - so spritzt auch nichts in den Ofen und alles bleibt sauber!

Dazu gibt es Ofenkartoffel aus der kleinen Ofenhexe mit Sourcream und Kräuterbaguette.



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de