

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 4.März.2019

# **Louis Bellson's Spaghetti à la Marinara mit Spare Ribs**

---

Die Marinara-Sauce stammt von Louis Bellson. Wenn seine Mutter oder oder seine Frau Pearl sie zubereiteten, war sie würziger. Das Rezept ist ziemlich einfach.

## **Zutaten und Zubereitung für 4 -6 Personen**

- 1 kg Spare Ribs, in einzelne Rippenstücke geteilt
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 400 g Dosentomaten
- 500 Eier-Tomaten, geschält
- 3 dl Rotwein
- 1 TI Balsamico Essig
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund frisch gehacktes Basilikum
- Gemüsebouillon zum Nachgiessen
- 500 g italienische Spaghetti
- 2 EL Mascarpone
- frisch geriebener Parmesan

## **Zubereitung**

*Spare Ribs:*

- Ofen auf 230 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Die Spare Ribs leicht salzen und pfeffern.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und 20 Minuten im Backofen braten.

*Tomatensauce mit den Spare Ribs:*

- In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten und mit Rotwein ablöschen.
- Die Tomaten, Zucker und Balsamico Essig dazugeben, die Temperatur reduzieren und die Tomaten im offenen Topf etwa Minuten köcheln lassen.
- Gelegentlich umrühren und nach etwa 15 Minuten leichtem köcheln, mit einem Holzlöffel zerdrücken.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach ca. 20 Minuten die gebratenen Spare Ribs

- Die Spaghetti al dente zur Tomatensauce geben, gut durchmischen, es sollten alle Ribs mit Sauce bedeckt sein, sonst etwas Gemüsebouillon zufügen.
- 1 Stunden zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren.
- 5 Minuten vor Ende der Kochzeit das Basilikum dazugeben.
- Fleisch von den Spare Ribs lösen, wieder zur Sauce geben.
- Sauce abschmecken.

*Spaghetti:* kochen. Abgiessen 2 EL Mascarpone und mit der Sauce vermischen.

- Mit Parmesan servieren.

Et voilà **Bon Appétit!**