

Grillrezepte

Gegrillte Rippchen In Marinade

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, Marinade, BBQ, Gewürze, Pikant,

1,50 kg Spare Ribs (Schälrippchen);

- bis 1/3 mehr

FÜR DIE MARINADE

350 ml Ungesüsster Ananas-Saft

- (frisch oder aus

- Konzentrat)

100 ml Pflanzenöl

100 ml Sojasosse

100 g Brauner Zucker

1 Essl. Chipotle-Chili, gemahlen *

1 Essl. New Mexican Chili, mild,
- gemahlen *

1 Essl. Ancho-Chili, gemahlen *

Marinade: In einem Glasgefäß alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren. Ca. 50 ml der Marinade zum späteren Bepinseln abnehmen und beiseite stellen.

Rippchen: Die Rippchen waschen, trockentupfen und in Portionsstücke teilen. Falls erforderlich, von der Unterseite die helle feste Haut abziehen.

Rippchen in eine feste Reißverschluss - Plastiktüte füllen und mit der Marinade übergießen. Tüte gut verschließen, dabei die Luft herausdrücken, und darauf achten, dass alle Rippen-Teile gut von der Marinade bedeckt sind.

Für mindestens 1 Stunde, besser aber über Nacht, gekühlt marinieren. Etwa 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Rippchen aus der Marinade nehmen, abtrocknen und bei mittlerer indirekter Hitze (ca. 120 Grad Celsius) ca. 2 1/2 Stunden auf dem geschlossenen Grill grillen. Grill nur öffnen, um die Rippchen gelegentlich mit der beiseite gestellten Marinade zu pinseln.

Tipp: Wem das langsame Garen zu lange dauert, kann die Rippchen auch auf dem offenen Grill bei direkter starker Glut ca. 30-45 Minuten grillen; in diesem Fall häufiger wenden. Mit dieser Methode werden die Rippchen knuspriger, mit der langsamen Garung zarter.