

Grillrezepte

Gegrillte Rippchen Mit Knoblauch

Anzahl: 1 Person

Gattung: Backofen, Grillen, Marinade, Gewürze,

Für 1 Personen

700 g Schälrippchen
Salz
Pfeffer

Paprika
1/2 Knolle Knoblauch
Öl

Man würze die Schälrippchen mit Salz, Pfeffer und ein wenig Paprika (süß oder scharf wie man möchte).

Den Knoblauch durch eine Presse drücken und auf den Schälrippchen verteilen und etwas einreiben.

Die Schälrippchen dann mit ein wenig Öl begießen und dann 12 Std. einziehen lassen.

Nun zum Grillen.

Im Backofen (Heißluft) ca. 30-40 Minuten bei 160-180 Grad grillen.

Ich lege sie aufs Rost und die Fettpfanne oder Backblech darunter.

Bei Heißluft kann man auch in mehreren Etagen grillen.

Beilagen : Brot, Salat, Bier