

Grillrezepte

Rippchen Vom Grill In Marinade

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Fleisch, Grill, Raffiniert, Pikant, Ideen,

FLEISCH

2 kg Spareribs, Schweinerippen,
- bratfertig vorbereitet

- (evtl. mehr)

MARINADE

250 ml Ketchup
250 ml Weißweinessig
125 ml Akazienhonig
1,50 Teel. Salz
1 Teel. Paprikapulver
1/2 Teel. Piment, gemahlen
1 Teel. Cayennepfeffer

1 Prise Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. Thymian
1/2 Teel. Ingwerpulver
1/2 Teel. Zimt
1/2 Teel. Knoblauchgranulat

Alle Zutaten für die Marinade verrühren, bei milder Hitze einmal aufkochen und nach Geschmack abschmecken.

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Rippchen (sie sollten in Stücke von 2-3 Knochen geschnitten sein) gut mit Sauce bestreichen und einzeln in Alufolie wickeln. Die einzelnen Päckchen auf einen Rost legen, so dass nichts auslaufen kann, und 1 1/2 - 2 Stunden garen, bis das Fleisch sehr weich ist. Die restliche Marinade nochmals etwas einköcheln lassen.

Nach Ende der Garzeit im Ofen die Rippchen auspacken, die entstandene Flüssigkeit (hauptsächlich Fett) abgießen.

Einen Holzkohlengrill anheizen und die Rippchen von beiden Seiten braun und knusprig braten, dabei nochmals mit der eingekochten Marinade bestreichen. Die restliche Marinade kann man als Sauce dazu reichen.

Die Spareribs mit Ofenkartoffeln servieren.