Spare Ribs

Grill-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

» 1,5kg Schweinerippchen
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 6 EL Ketchup
» etwas Balsamico Essig
» 1 Limette(n)
» 1 EL Zucker (braun)
» 1 EL Honig
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» Tabasco

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen, durchpressen. Mit Ketchup, Essig, Limettensaft, Zucker und Honig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tabasco abschmecken.

2. Rippchen mit der Soße einpinseln. Abgedeckt 30min marinieren. Auf dem Grill 35-40min langsam grillen. Häufig wenden.

Nährwerte: 860kcal/E70g/F60g/KH12g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006 Rezept-Nr: 2083

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke