

# 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