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