Nah&Frisch



Maggi Professional

Spareribs vom Tullnerfelder Schwein

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Knoblauch schälen und zerdrücken. Maggi Texicana Salsa, Honig, Öl und Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinerippchen reichlich damit bestreichen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Spareribs auf dem Grill oder im Backrohr von jeder Seite ca. 10-15 Min. braten, dabei immer wieder mit Marinade bestreichen.
Tipp: Spareribs sollten aus der Brust geschnitten sein. Das Bruststück hat eine dreieckige Form und ist am breiteren Ende fleischiger.

Zutaten

- 1 kg Schweinerippchen vom Tullnerfelder Schwein
- 5-6 EL Maggi Texicana Salsa
- 1-2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 EL Honig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer