

Würzig marinierte Ripperl

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Gartenparty](#)[Grillen](#)[Hausmannskost](#)[Low Carb](#)[Männerrezepte](#)[Sommer](#)[ZUBEREITUNG](#) SCHWIERIGKEIT: 

Rippchen waschen und trocken tupfen. Für die Marinade die restliche Zutaten gut vermischen und die Rippchen mit der Marinade bestreichen und etwas in das Fleisch einmassieren. Das Fleisch in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten großen Schüssel im Kühlschrank ca. 8 Stunden marinieren lassen. Die Rippchen auf dem Grill geben und bei indirekter Hitze ca. 45 Minuten grillen, mehrmals wenden.

[ZUTATEN](#) 

Zutaten für 4 Portionen:

1,2 kg Schweine Ripperl

1 TL Currysüppchen

1 1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

5 EL Ahornsirup oder Honig

1/2 TL Paprika-Pulver

4 EL Öl

6 Knoblauchzehen gehackt

8 kleine Zweige Rosmarin