Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

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 Currypulver
- 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