

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