Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Schweinerippchen vom Grill

Hauptspeise Fleischgerichte Fußball Party Grillen Männerrezepte Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Rosmarinzweig und ein paar Tropfen Öl in Alufolie einpacken. Nun die eingewickelten Schweinerippchen etwa eine Stunde bei niedriger Temperatur garen. Dazu gibt es zwei Möglichkeiten: Falls der Griller eine Temperaturregelung und Deckel besitzt, bei geschlossenem Deckel und niedriger Temperatur garen oder im Backrohr bei 140 °C garen. In der Zwischenzeit den Knoblauch hacken und zusammen mit Honig, Öl (Verhältnis ca. 1 Teil Honig und 2 Teile Öl) und etwas Barbecue-Soße mit dem Stabmixer zu einer Ripperl-Marinade mixen. Nun mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken.
Die fertig gegarten Schweinerippchen aus der Alufolie nehmen, beidseitig bei guter Hitze grillen. Mit der Marinade bestreichen und nochmals kurz auf beiden Seiten grillen.

ZUTATEN

- Schweinerippchen ca. 12-14
- Rippenknochen am Stück
- Rosmarinzweige
- Bona Knoblauch, Zitrone oder
- Chili-Öl
- Knoblauch
- Honig
- Barbecue-Soße
- Senf
- Salz
- Pfeffer