

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Rippchen - Spareribs Aus Der Karibik

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Exotisch, Alkohol, Karibik,

1 kg Rippchen

Sauce

1	Tas. Tomatenketchup	1	Teel. Pfeffersauce
1	Tas. Barbecüsauce	1	Teel. Zimt
4	Teel. Honig oder brauner Zucker	1/4	Muskatnuss; gerieben
1	dl Cognac oder Rotwein oder - Bier		Pfeffer
2	Knoblauchzehen		Salz

Für die Sauce den Tomatenketchup mit der Barbecüsauce, dem Honig und dem Cognac verrühren.

Die Knoblauchzehen auspressen und zugeben.

Mit der Pfeffersauce, Zimt, Muskat, Pfeffer und Salz würzen, und alles nochmals gut verrühren.

Die in Scheiben geschnittenen Rippchen 4 bis 5 Stunden darin marinieren.

Die Rippchen auf ein Grill legen und etwa 20 - 25 Minuten braten.

Mehrmals wenden.