

Grillrezepte

Gegrillte Rippchen Mariniert

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

PRO PERSON

400 g Fleischige Rippchen vom - Schwein

FÜR DIE MARINADE

4	Knoblauchzehen	1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
2	Rosmarinzweige	1 Essl. Sojasoße
100 ml	Orangensaft	3 Essl. Honig
50 ml	Ketchup	3 Essl. Olivenöl
1	Teel. Cayennepulver	

Für die Marinade Knoblauchzehen und Rosmarinzweige grob hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Die Rippchen in kochendem Salzwasser für 15 Minuten blanchieren und anschließend möglichst lang in der Marinade einlegen.

Jetzt die Rippchen unter mehrmaligem Wenden bei schwacher Hitze grillen.

Dabei von Zeit zu Zeit mit der Marinade bepinseln.

Tipp: Zum Marinieren die Rippchen und die Marinade in einen Plastikbeutel umfüllen, gut verschließen und im Beutel ziehen lassen.