

Grillrezepte

Gegrillte Spareribs

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: BBQ, Grillen, Alkohol, Gewürze

Pro Person 2 Spareribs

Knoblauch-Marinade

3 Essl. Weißwein

3 Essl. Senf

1 Teel. Paprika

1 Essl. Rosmarinnadeln

1/2 Teel. grüne Pfefferkörner

2 Knoblauchzehen

6 Essl. Olivenöl.

Pfefferkörner zerdrücken, Knoblauchzehen durchpressen, mit allen anderen Zutaten verrühren und 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Danach das Fleisch damit bepinseln und zugedeckt einige Stunden im Kühlschrank marinieren.

Das Fleisch ca. 1/2 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade vor dem Grillen gut abtropfen lassen. Die Spareribs auf einen geölten Grillrost legen und ca. 15 cm entfernt von der Grillbeheizung einschieben. Während der ca. 15 minütigen Grillzeit einmal wenden und ab und zu sparsam mit der Marinade bepinseln.

Tipp: Statt Spareribs Lammkoteletts mit der Knoblauch-Marinade grillen.

Dazu schmecken Gemüsesalat und Hüttenkäse-Dip.