

BBQ-RIPPCHEN MIT WÜRZIGEM LACK



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

4 

- 4 ganze Rippchen vom Schwein (roh)
- 10 g Fünf-Gewürze-Pulver
- 20 g Bresc Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 0,2 dl Naturessig
- 20 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 20 g Sambal Badjak
- 1 dl Ketjap
- 0,5 dl Honig
- 1 dl Cola
- 1 dl Bier
- 1 dl Currysauce
- 1 dl Chilisauce

ZUBEREITUNG

Alles gut vermischen und die Spareribs mit genügend Marinade bestreichen und über Nacht, eingepackt in Plastikfolie, marinieren lassen. Den Grill auf 110 Grad erhitzen und die Spareribs in 2 Stunden braun grillen. Mit der restlichen Marinade 4 bis 5 mal lackieren und bei 175 bis 200 Grad im Ofen 10 Minuten backen oder indirekt auf dem Grill länger garen lassen.