

Gegrillte Schälrippchen

Für 3 Personen

3 Schälrippchen	Honig würzig	Worcestersoße
Tomatenketchup	Ajvar, mild	Olivenöl
Knoblauch-Pulver	Chillischote getr.	Salz, Pfeffer

Die Rippchen waschen und abtrocknen. Die evt. vorhandene weißliche Haut einritzen. Danach die Rippchen mit Salz, Pfeffer würzen; Olivenöl mit Knoblauch mischen und Rippchen damit einstreichen. Nun die Rippchen ca. 90 min. unter oftmaligem Wenden indirekt grillen. Für die Marinade Tomatenketchup, Worcestersoße, Ajvar, Chili und Honig mischen, salzen und pfeffern. Die gegarten Rippchen von beiden Seiten mit der Marinade einpinseln und über kleiner Flamme glasieren. Dazu passen geröstetes Brot mit Kräuterbutter und eine frischer Salat.

NN