

Gegrillte Schälrippchen mit Bier-Honig-Marinade

1 kg Schweinerippchen	330 ml Krombacher Pils	3 EL Honig
3 Knoblauchzehen, gehackt	2 Zweige Rosmarin, gehackt	3 EL Sojasauce
1 TL Paprikapulver, gerauchert grober Pfeffer	2 EL Kräutergewürz	Salz, BBQ-Sauce

In einer Schüssel Krombacher Pils, Honig, gehackten Knoblauch, Rosmarin, Sojasauce, Paprikapulver, Kräutergewürz und Salz vermischen.

Die Rippchen in eine flache Schale geben und mit der Marinade übergießen. Alles gut vermengen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Rippchen aus der Marinade nehmen und leicht abtropfen lassen. Die Marinade aufbewahren.

Die Rippchen auf dem Grill bei indirekter Hitze etwa 2 Stunden garen, dabei regelmäßig mit der restlichen Marinade einpinseln und wenden, bis sie durchgegart sind.

Zum Schluss noch mit etwas BBQ-Sauce bestreichen und heiß servieren.

NN am 06. März 2025