

Dicke Rippe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1600 gr Dicke Rippe, 250 ml BarBQ-Marinade, 250 ml Ahornsirup.

Die Vorbereitungen:

Die Rippen mit der BarBQ-Marinade einpinseln und im Backofen bei 175° (Umluft 160°) eine halbe Stunde vorgaren. Das kann auch schon am Vortag gemacht werden, wenn die Rippen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Zubereitung:

Die Dicken Rippen entlang der Knochen in Scheiben schneiden, noch einmal dünn mit BarBQ-Marinade einpinseln, auf dem Grill fertigbrutzeln und dabei regelmäßig mit Ahornsirup einpinseln. Mit etwas Ahornsirup extra servieren.

Guten Appetit!