



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



CHILI MEERRETTICH

US-Spare Ribs

Zutaten:

4 kg Schweinerippchen, 300 ml Ketchup

2 TL Chili Meerrettich

10 Tropfen Worcestersoße, 20 Tropfen Tabasco

2 TL Selleriesalz, 2-4 Knoblauchzehen

1 TL Zwiebelpulver, 1 Flasche dunkles Bier

Für 4 kg Schweinerippchen rühren Sie eine Soße an aus: 300 ml Ketchup, 2 TL Chili Meerrettich, 10 Tropfen Worcestersoße, 20 Tropfen Tabasco, 2 TL Selleriesalz, 2-4 Knoblauchzehen und 1 TL Zwiebelpulver. 1 Flasche dunkles Bier hinzugeben, glattrühren und in einem Topf 20 Min köcheln lassen. Nun können die Rippchen in Portionen geschnitten werden und für ca. 20 Min in Salzwasser und dem restlichen Bier kochen lassen. Schließlich die gekochten Rippchen mit Grillgewürz einreiben und beidseitig für ca. 10 Min auf dem Holzkohlegrill grillen, bis sie eine schöne Bräune erhalten. Jetzt können sie endlich mit der Sauce bestrichen werden und so lange auf dem Grill bleiben, bis diese fest ist – ratzfatz können Sie die Rippchen servieren!