



Spare Ribs in Honig-Knoblauch-Marinade

fuer 4 Personen

Zutaten

- 0 Pfeffer, Cheyenne-
- 0 Pfeffer, schwarz
- 0 Salz
- 125 ml Sojasauce
- 1500 g Spare Ribs
- 250 g Honig
- 3 El Essig, Apfelessig
- 3 Zehe/n Knoblauch

Spare Ribs 30 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Währenddessen den Honig mit dem Apfelessig und der Sojasauce verrühren, bis ein gleichmäßiges Gemisch entstanden ist. Salz, Pfeffer und klein gehackten oder gepressten Knoblauch unterrühren. Die Spare Ribs mit der Mischung einpinseln, mehrmals wiederholen. Je länger die Spare Ribs stehen, desto intensiver wird der Geschmack. Beim Grillen die Oberseite jeweils noch 3-4 mal einpinseln. Grillen, bis die Spare Ribs gar sind.