



Spareribs in Schwarzbier-Honig-Marinade

Zutaten

2 kg Rippchen (Spareribs) vom Schwein	4 EL Senf 1 EL Salz
1/2 Liter Bier (Schwarzbier)	2 Zehen Knoblauch
4 EL Honig	50 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
100 ml Ketchup	

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Fleisch werden zusammengemührt, sodass eine leckere Marinade entsteht. Das Fleisch und die Marinade zusammen in eine größere Schale geben und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag werden die marinierten Spareribs auf einem angeheizten Grill am Rand bei wenig Temperatur ungefähr 1,5 - 2 Stunden gegrillt. Die Spareribs dabei immer wieder mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen.