



WÜRZIG MARINIERTE SPARE RIBS



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 ml Sonnenblumenöl

80 g Tomatenketchup

60 ml Sojasauce

100 ml Ahornsirup

4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

4 Msp. Paprikapulver, edelsüß

2 Msp. Chilipfeffer Pulver

5 kg Spare Ribs [Schweinsripperl]

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Rippen gut marinieren und ca. 2-4 Stunden ziehen lassen.
4. Auf dem Grill bei 200 ° C indirekter Hitze zugedeckt grillen.