



WÜRZIG MARINIERTE SPARE RIBS



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 ml Sonnenblumenöl

40 g Tomatenketchup

30 ml Sojasauce

50 ml Ahornsirup

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

2 Msp. Paprikapulver, edelsüß

1 Msp. Chilipfeffer Pulver

2 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.