Gegrillte Schweinsripperl

Sommerzeit, Grillzeit – da dürfen natürlich gegrillte Schweinsripperl nicht fehlen. Das Rezept für leckere marinierte Spareribs ist ein echter Klassiker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: jeffreyw

Zutaten

1.5 kg	Schweinerippen
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Erdnussöl
2 TL	Pfefferkörner (bunte)
2 TL	Senf (scharfen)
500 g	Tomaten (passierte)
2 EL	Rotweinessig
2 EL	Worcestershiresauce
3 EL	Marillenmarmelade
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
	Öl (für den Rost)

Zubereitung

1. Für gegrillte Schweinsripperl zuerst die Marinade herstellen. Dazu Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfelchen schneiden. In einer kleinen, beschichteten Pfanne Öl erhitzen und beides glasig schmoren.

2. Frische Pfefferkörner zerstoßen und zusammen mit Senf, Tomaten, Essig,

Marillenmarmelade und Worcestershiresauce ebenfalls in die Pfanne geben und 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Ist die Sauce dicklich, Öl unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Notfalls nachwürzen.

3. Die Ripperl unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch mit der Marinade bestreichen. Hier circa 1/3 der Marinade verwenden.

4. Ist der Grill heiß, die Ripperl drauflegen und je nachdem wie dick diese sind, 45 – 60 Minuten grillen. Regelmäßig umdrehen und dabei immer wieder mit Marinade bepinseln.

5. Sind die Ripperl rundherum schön braun, diese servieren. Die restliche Sauce dazu reichen und genießen!

Tipp

Zu gegrillten Schweinsripperl passt sehr gut ein frischer Krautsalat. Aber auch jeder andere Salat ist einfach lecker dazu. Ebenso sollte man auf ein leckeres Kräuterbaguette nicht verzichten. Grillen ist so vielfältig, einfach mal mit verschiedenen Dingen austesten!