Lammripperl auf Spareribs-Art

Dieses Rezept wird der Favorit auf dem nächsten Grillfest: knusprig-würzige Lammripperl auf Spareribs-Art mit köstlicher Honig-Kren-Marinade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 49,8 h

Zutaten

2 kg	Lammripperln
160 g	Ketchup
40 g	Knoblauch
1 EL	Apfelbalsamessig
2 EL	Malzbier
10 g	Salz
2 EL	Honig
1 EL	Kren

Zubereitung

1. Für die **Lammripperl auf Spareribs-Art** zuerst die Marinade zubereiten. Hierfür alle Zutaten wie Ketchup, geschnittenen Knoblauchzehen, Honig, Kren, Apfelbalsamicoessig und Malzbier gut vermischen. 2 Tage marinieren.

2. Nun ein Blech mit Wasser unter ein Backblech bzw. ein Gitterrost stellen und die Ripperln im vorgeheizten Ofen für etwa 90 Minuten bei 160-170°C ca. 90 Minuten langsam braten.

3. Um den Bratvorgang zu beschleunigen, können die Ripperln auch für etwa 20 Minuten in Suppe oder Salzwasser vorgekocht werden. Nach dem Kochen die Ripperln mit kaltem Wasser abschrecken, das Wasser gut abtropfen lassen und dann gut marinieren. 30 Minuten braten lassen.

4. Die Marinade kann ohne Bedenken bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist auch für Hühnerflügerln, Fischsteaks, Koteletts und Schweinsripperln, sehr gut geeignet.

Tipp

Als Beilagen zu gebratenen Lammripperl auf Spareribs-Art eignen sich frisches Baguette, Erdäpfel und ein Salat.