

Spareribs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 ml BBQ-Marinade, 2 kg ungewürzte Spareribs.

Die Vorbereitungen:

Die Ribs (Schälrippen) mit der BBQ-Marinade einstreichen und einige Stunden (am Besten 6-8) im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Zubereitung:

Die Spareribs auf dem Grill unter regelmäßigem Wenden oder im Backofen garen, zerschneiden und mit Baguette und BBQ-Marinade servieren. Dazu paßt kaltes Bier.

Guten Appetit!