

Spare Ribs mit Olivenölmarinade **(Schälrippchen)**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1,5 Kg Spare Ribs,
150 ml Olivenöl
2 EL Senf
2 Knoblauchzehen, durchgepresst
1 EL Kräuter der Provence, getrocknet
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 40 Minuten /
Marinierzeit mind. 2 Stunden

Die Schälrippchen zwischen den Knochen etwas einschneiden, und je nach Bedarf von überflüssigem Fett befreien.

Nun bereiten Sie aus den oben angegebenen Zutaten eine feine Marinade und legen die Rippchen darin ein. Lassen Sie das Fleisch für mindestens 2 Stunden, am besten aber noch länger, abgedeckt im Kühlschrank durchziehen. Damit die Marinade gleichmäßig einziehen kann, die Rippchen gelegentlich wenden.

Heizen Sie Ihren Grill so an, dass die Glut weißlich herunter brennt. Geben Sie die gut abgetropften Rippchen nun auf den Grill. Unter regelmäßigem Wenden in ca. 15-20 Minuten knusprig grillen und hin und wieder mit der Marinade bestreichen.

Servieren Sie die Spare Ribs mit feinem Knoblauchbaguette und einem leckeren Salat.

Guten Appetit!