

Spareribs mit einer feinen Honigmarinade

Für einmal sind unsere Finger das beste Besteck!

Am Vortag:

6 Knoblauchzehen und die abgezupften Nadeln von **3 Zweiglein Rosmarin** grob hacken und mit **1 EL Cayenne**, **1 EL Paprika**, **2 EL Sojasosse**, **1 dl Ketchup**, **2 EL Honig** und **genügend Olivenöl** verrühren. **800 g Schweinerippchen** damit gut einpinseln, in die Marinade legen und während mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Das Grillen:

Die Rippchen bei 200° auf dem Grill anbraten, dann die Hitze auf 180° reduzieren und während rund 30 Minuten grillen, mehrmals mit der Marinade bestreichen und gut darauf achten, dass der Honig nicht verbrennt und schwarz wird.

