

## **Rippchen in Honig-Senf-Marinade**

### **Einkaufsliste:**

1 Kilo Schweinerippchen (die Knochen sollten möglichst dünn sein, das bedeutet, dass das Tier jung war)

### **Für die Marinade:**

Knoblauch (fein gehackt)

Öl

Salz

Pfeffer

Frischen Ingwer (schälen, klein schneiden, pressen)

Senf (z.B. französischer mit Senfkörnern, die machen das Fleisch weich)

Brauner Zucker oder ein bisschen Honig (dank des Honigs karamellisiert das Fleisch schnell)

### **Zubereitung:**

Die Zutaten gut verrühren, bis die Marinade glatt und klumpenfrei ist. Die Rippchen mit der Marinade bestreichen und 3-4 Stunden einziehen lassen.

Die Kohle auf dem Grill darf nicht mehr schwarz, sondern muss weiß sein. Wenn sie noch Flammen schlägt, können diese den Honig in der Marinade verbrennen. Wenn sie weiß ist, hat sie hingegen die ideale Temperatur. Darauf die Rippchen dann auf jeder Seite jeweils sieben Minuten grillen.

Guten Appetit!