

BIER RIPPERL

auf der Kirschholzplanke

// FRESSGALERIE

❶ Zuerst wird das **Grilling Plank aus Kirschholz** für 2 Stunden im Wasser eingelegt.

❷ Dann einen **Topf mit Wasser auf den Herd** stellen und die Lorbeerblätter, getrockneten Heidelbeeren, Pfefferkörner und Salz hineingeben.

❸ Darin lässt ihr nun die **Spare Ribs** für 90 Minuten kochen, bis sie sich vom Knochen leicht lösen lassen.

❹ Danach legt ihr die Spare Ribs auf das **Grilling Plank** und mariniert sie mit der **Marinade**.

❺ Das Ganze kommt dann bei **180 Grad für 5 Minuten** in den Ofen und wird 2-3 Mal wiederholt. Im letzten Durchgang erhöht ihr die Temperatur des Backrohrs auf **220 Grad**, damit die Spare Ribs schön knusprig werden.

❻ Kurz vor dem **Servieren** bestreicht ihr die Spare Ribs nochmals mit der Marinade und serviert sie am Besten mit **Steak House Potatoes**.

MARINADE Für die Marinade gebt ihr einfach alle Zutaten zusammen in einen Topf und lässt das Ganze für **ca. 2-3 Minuten kochen**. Die noch flüssige Marinade wird dann mit etwas **Mehl und Wasser** eingedickt.

REZEPT FÜR 1 PERSON

- 1 Wood Grilling Plank Kirsche
- 1 Spare Ribs
- 3-4 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL getrocknete Heidelbeeren
- 1 Prise Salz

MARINADE

- 4 EL Barbecue Sauce
- 2 TL Honig
- 2 TL Grillgewürz
- 2 TL Olivenöl
- 200ml Bier (z.B.: Corona)

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **BACKROHR, KUGELGRILL UND GASGRILL MIT DECKEL**

