



Rippchen

Cola-Malzbier Fleischmarinade

Die Zutaten:

1 ½ bis 2 kg Schälrippchen
¼l Malzbier
¼l Cola
½l Ketchup

20g Salz
½ Tl Pfeffer
10g Paprikapulver
3g Knoblauch(pulver)
10g Zwiebel(pulver) – oder 1 mittlere Zwiebel
fein gewürfelt



Die Zubereitung der Fleischmarinade:

- Malzbier, Cola und Ketchup in einer Schüssel verrühren.
- Gewürze hinzu geben und unterrühren.
- Die Rippchen waschen und trocken tupfen.
- Auf der Rückseite der Rippchen ist eine feine Haut. Die mit Hilfe eines Kochlöffelstiels entfernen. (Sieht wie dünnes Papier aus).
- Den Rippchenstrang nach Wunsch in portionsgerechte Teile schneiden.
- Das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade bestreichen oder mit behandschuhten Händen einmassieren.
- Die Rippchen in einen Gefrierbeutel oder eine verschließbare Plastikdose geben.
- Mit Marinade auffüllen und verschließen.
- Mindestens über Nacht besser noch 24 Stunden ziehen lassen.

Die Zubereitung im Backofen:

- Die durchgezogenen Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf ein Backblech legen.
- Zirka 2,5 Stunden bei 150°C im Backofen (Umluft) garen.
- Die Temperatur auf 200°C erhöhen (Ober- und Unterhitze) und die Rippchen für zirka 15 Minuten (nach Erreichen der Temperatur) fertig garen.
- Vor dem servieren die Rippchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Zubereitung auf dem Grill:

- Hier macht die Erfahrung den Koch.
- Auf meinem Gasgrill stelle ich die Rippchen in einen Halter.
- Zuerst einmal für 2 Minuten den Grill richtig heiß machen.
- Dann wähle ich die mittlere Hitze.
- Je nach Stärke der Rippchen brauchen sie 1,5 bis 2 Stunden bis sie fertig sind.

QR-Code scannen und Video schauen!

