

# Rezept Marinade Rippchen

---

## Zutaten:

- 2 EL Salz, grober Pfeffer, braunem Zucker,
- 3 Knoblauchzehen
- Chilipulver nach Belieben
- 500 ml Tomaten aus der Dose, besser passierte Tomaten
- 50 ml Öl
- 100 ml Apfelessig oder Aceto Balsamico bianco
- 2 EL Worcestersauce (kann auch weggelassen werden)
- 3 EL Honig vom Imker

## Zubereitung:

Zunächst die Knoblauchzehen möglichst fein schneiden und in einem großen Topf leicht rösten. Honig und Zucker in einem Teil der Tomaten verflüssigen – leicht erhitzen, in keinem Fall kochen!

Die anderen Tomaten und alle anderen Zutaten hinzufügen, gut verrühren!

Die Rippchen in die BBQ-Marinade legen. Alles sollte bedeckt sein. Das Fleisch mindestens 12 Stunden marinieren.

Den gesamten Topf in den Backofen schieben und für mindestens 10 Stunden bei 80 Grad vorgaren. Ideal ist eine Rippchentemperatur von 65 bis 70 Grad.

Anschließend einen sehr heißen Grill legen und kurz an allen Seiten bräunen.