



Sparribs auf texanische Art mit Rodeo BBQ

Zutaten:

2kg Sparrips / Schälrippen / Leiterchen

200g Tomatenketchup

100g Honig

2 EL Öl

1/8 l Ananassaft

2 Knoblauchzehen fein gehackt oder
Knoblauchpulver

2 EL **RODEO** Gewürzzubereitung

Zubereitung:

Die Rippchen waschen, trocken tupfen und in Portionsstücke teilen. Den Ketchup mit dem Honig, dem Öl, Ananassaft, Knoblauch und RODEO Gewürzzubereitung verrühren.

Die Rippchen in der salzfreien Marinade mindestens 30 min., besser über Nacht, durchziehen lassen. Das Rippchen aus der Marinade nehmen und auf dem Grill ca. 15-20 min. unter häufigem wenden grillen.

Nach Geschmack anschließend salzen, z. B. mit Fleur de Sel!