

Schweinerippchen gegrillt

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rippchen

Salz, Pfeffer

6 El Whisky

1 Tl brauner Zucker

1 El Öl

Zubereitung:

Rippchen waschen, trocken tupfen. Das Backblech mit dem Öl bestreichen, die Rippchen würzen und auf das Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 20 - 30 min. braten.

Whisky und Zucker verrühren. Rippchen damit von beiden Seiten bestreichen und im Ofen noch kurz grillen.

Dazu ein kräftiges Bauernbrot und einen frischen Salat reichen.

Guten Appetit!

