



Sparerips

Zutaten:

- Lack aus Grillvergnügen
- 4 - 6 Sparerips

Tipp:

Wir empfehlen die Sparerips vakuumiert vor zu kochen und lediglich für das Aroma auf den Grill zu legen.

Schritt 1

Zuerst den Lack nach Rezept zubereiten und die Sparerips mit dem fertigen Lack einstreichen.

Schritt 2

Die Sparerips bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten langsam karamelisieren lassen. Hin und wieder mit dem Lack einstreichen, damit eine leckere Kruste entsteht. Gelegentlich wenden, damit nichts anbrennt.

HONIGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER



BIENENWERK
GOSLAR