



Dicke Rippe

Zutaten:

- Marinade aus Grillvergnügen
- 1 Dicke Rippe

Schritt 1

Wenn möglich am Vortag marinieren. Zuerst die Marinade nach Rezept zubereiten und die Dicke Rippe aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.

Schritt 2

Das Fleisch mit der Marinade mischen. Am besten in eine gut verschließbare Schale mit Deckel geben und gelegentlich drehen.

Schritt 3

Die Rippe mit der Fleischseite nach unten bei starker Hitze scharf anbraten, dann wenden und auf der Knochen- seite bei 150 Grad indirekter Hitze ca. 1 Stunde fertig garen.



*SUPER LECKERES GRILLGUT
FINDET IHR HIER*

*HONGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER*



BIENENWERK
GOSLAR