

BBQ-Rips

mit Barbecue Spice Rub Blend Bio



PRIMABENE
Premium Gewürze



 Vorbereitungszeit: 10 Minuten
(+ 1 Stunde Marinierzeit)

 Zubereitungszeit: 1,5 Stunden
Portionen: 2

www.primabene.at

BBQ-Rips

mit Barbecue Spice Rub Blend Bio

1. Rippchen mit Öl einreiben, **PRIMABENE® Barbecue Spice Rub Blend Bio** gleichmäßig auftragen.
2. 1 Stunde oder über Nacht marinieren.
3. Im Ofen bei 160°C 1,5 Stunden backen oder indirekt auf dem Grill garen.
4. Optional: Mit BBQ-Sauce bestreichen und 5–10 Minuten karamellisieren lassen.

ZUTATEN

400 g	Schweinerippchen
1-2 EL	PRIMABENE® Barbecue Spice Rub Blend Bio
1 TL	Öl
Optional	BBQ-Sauce Öl



SCAN ME!

und entdecke weitere Rezepte