

Maggi

Professional

## Spareribs vom Tullnerfelder Schwein

Hauptspeise

Fleischgerichte

### ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und zerdrücken. Maggi Texicana Salsa, Honig, Öl und Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinerippchen reichlich damit bestreichen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Spareribs auf dem Grill oder im Backrohr von jeder Seite ca. 10-15 Min. braten, dabei immer wieder mit Marinade bestreichen.

**Tipp:** Spareribs sollten aus der Brust geschnitten sein. Das Bruststück hat eine dreieckige Form und ist am breiteren Ende fleischiger.



### ZUTATEN

1 kg Schweinerippchen  
vom Tullnerfelder Schwein

5-6 EL Maggi Texicana  
Salsa

1-2 Stk. Knoblauchzehen

1 EL Honig

2 EL Öl

Salz, Pfeffer