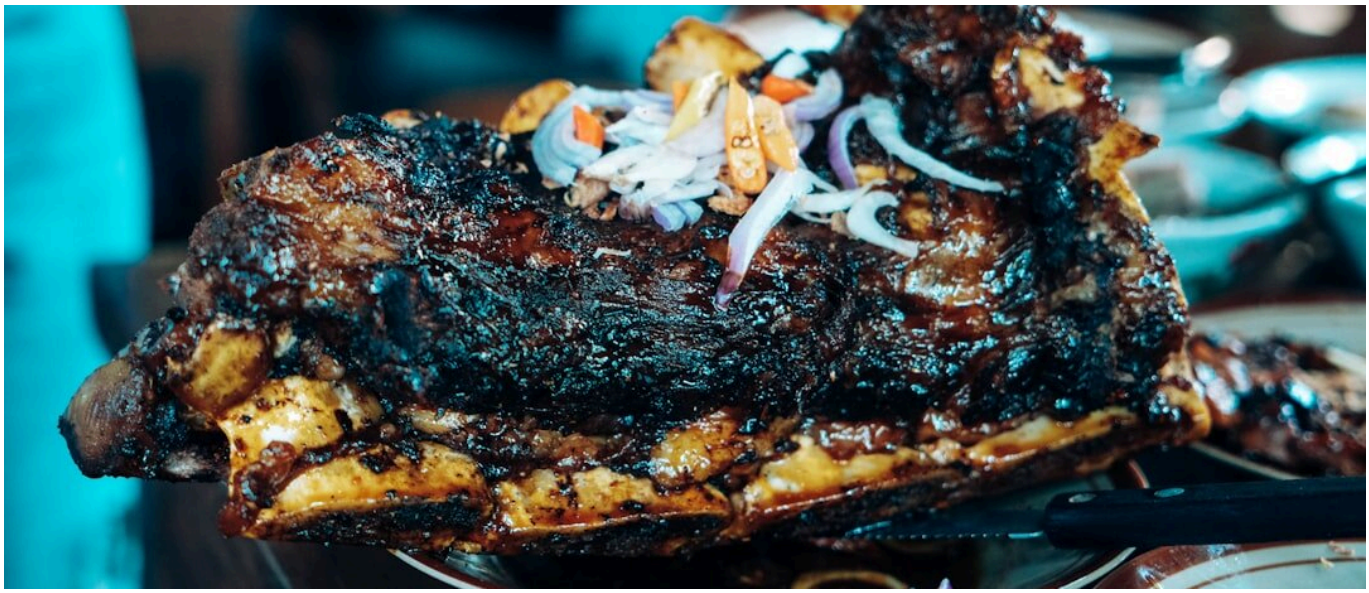


Zutaten

- 1 Wildschweinrippen-Strang
- 2 Zehen Knoblauch
- 1/2 Chilischote
- 200 ml Cola
- 1/2 Mango
- 1 EL Senfsaat, Salz, Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Jacky-Coke Spareribs

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Jacky-Coke Spareribs! Perfekt für Grillfans. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sparerips wenn nötig putzen und kräftig würzen.
2. Mango schälen und zusammen mit der Cola und den anderen Zutaten pürieren. Das Fleisch mit der Marinade über Nacht marinieren. Marinade abstreichen, aber aufbewahren. Nun die Wildschweinrippen bei niedriger, indirekter Hitze (unter 100 °C) für 2 bis 3 Stunden garen. Dann auf direkter, hoher Hitze knusprig bräunen. Dabei regelmäßig mit der BBQ-Soße (siehe unten) bestreichen.