

# Mexikanische Spare Rips



Zutaten für 10 Personen:

Ca.4kg Schweinsbrustspitzen

Marinade:

- 1 dl Olivenöl
- 100 g Butter
- 2 gehackte Zwiebeln
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Tomaten in kleine Würfel geschnitten
- 1 TL Tabasco Sauce
- 1 gehackte Chilischote
- 2 TL Worcestershire Sauce
- 1 EL Honig
- 1 EL Dijon Senf oder anderer scharfer Senf
- 1 dl Rotwein
- 1 Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.

Die gehackte Chilischote mitdämpfen.

Die restlichen Zutaten beifügen, schnell aufkochen und sofort erkalten lassen.

Spare Ribs am Stück mit der Marinade einpinseln und ca.1 Stunde marinieren.

Grill oder Ofen gut vorheizen und die Sparerips etwa 30 Minuten auf 180 °C durchbraten.

