

MARINIERTE, GEGRILLTE RIPPEN

20
min

90
min

Zubereitung Garzeit

Zubereitung:

- 1- Spareribs an den Knochen auseinanderschneiden
- 2- Knoblauch hacken In einem Schälchen Knoblauch, Honig, Essig und Olivenöl, **USA Barbecue McCormick Mix mischen** und würzen.
- 3- Auf einem Teller oder in einer Schale die Spareribs marinieren. Zudecken und während 4 Stunden kühlgestellt marinieren lassen, wobei regelmässig gerührt werden sollte.
- 4- Bei 180 °C im Ofen während 1 Stunde braten und regelmässig mit Marinade beträufeln.
- 5- Kartoffeln in Aluminiumfolie einwickeln und bei 180 °C während 30 Minuten im Ofen backen. Kräuter hacken und mit Frischkäse mischen. Würzen.

Anrichten:

Aluminiumfolie von den Kartoffeln nehmen und in einem Teller anrichten. In der Mitte leicht einschneiden und mit Petersilie bestreuen. Spareribs aus dem Ofen nehmen und Frischkäsemischung dazu servieren.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Wer es süsser mag, gibt etwas Sojasauce oder Ketchup zur Marinade.



ZUTATEN (10 Portionen)

- 2,5kg Spareribs
- 40g **Knoblauchpulver McCormick**
- 3,5cl Essig
- 22,5cl Olivenöl
- 20g **USA Barbecue McCormick Mischung**
- 10g Honig
- 3g Pfeffer
- 6g Salz
- 1 Bund Petersilie

LACKIERTES POULETSPIESSCHEN

20
min

50
min

Zubereitung Garzeit

ZUTATEN (10 Portionen)

- 1,8kg Pouletbrust
- 1 Pfirsichhälften aus der Büchse
- Sojasauce
- 20 g **USA Barbecue McCormick Mischung**
- 4g **Knoblauchpulver McCormick**
- 1 Bund Koriander
- 5ml Olivenöl
- 10 Stück frische Maiskolben
- 25g Butter
- ½ Bund Petersilie
- 6g Salz
- 3g Pfeffer

Zubereitung:

- 1- Pfirsiche mit Sojasauce, Knoblauch und **USA Barbecue McCormick Mischung** marinieren. Würzen.
- 2- Schneiden Sie die Pouletbrust in grosse Würfel und marinieren Sie diese.
- 3- Spiesse zuvor in Wasser einlegen und dann Fleisch darauf verteilen.
- 4- Bei 160 °C während 20 bis 25 Minuten braten und regelmässig mit Marinade beträufeln.
- 5- Maiskolben in Aluminiumfolie einwickeln. Bei ca. 210 °C während ca. 20 Minuten backen und 5 Minuten unter dem Grill bräunen lassen.

Anrichten:

Aluminiumfolie entfernen und auf Teller verteilen. Etwas Butter und gehackte Petersilie darüber verteilen. Würzen. Daneben die lackierten Spiesschen mit etwas Sauce und gehacktem Koriander anrichten.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Etwas **USA Barbecue McCormick Mischung** auf die Maiskolben streuen.