

## Baby Ribs mit Chilimarinade (für 4 Personen)

**Vor- u. Zubereitung:** 5 Min.

**Braten im Ofen:** 1 - 3 St.

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Zutaten

1,6 kg Zurzibierter Schweins-Baby Ribs mariniert in Chilimarinade

### Zubereitung

#### Auf dem Grill

1. Die Baby Ribs eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Bei starker Anfangshitze beidseitig grillieren.
3. Falls noch Marinade übrig ist, die Baby Ribs fortlaufen damit einpinseln.
4. Hitze reduzieren und unter häufigem Wenden etwa 45 Minuten grillieren.

#### Im Backofen

1. Die Baby Ribs eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. In Alufolie einpacken.
3. Baby Ribs in der Alufolie auf dem Backblech im Ofen während 2 - 3 Stunden bei 150°C braten.
4. Danach herausholen und noch 10 Minuten ruhen lassen.

### Zusatzinformationen

- Wenn die Baby Ribs auf einem Holzkohlegrill gegrillt werden, legen Sie nach dem beidseitigen angrillieren etwas Baumrinde auf die Kohle, die Baby Ribs erhalten dann ein zusätzliches Raucharoma.