

Ripperl mit Barbecuesauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

2 Personen



Zutaten

3	Schweine Ripperl Reihen
	Knoblauchpulver
	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 150°C Ober und Unterhitze vorheizen.
2. Ripperl waschen und abtrocknen in ein tiefes Blech legen.
3. Mit den Gewürzen bestreuen.
4. Für die Sauce alle Zutaten vermischen und abschmecken.
5. Ripperl leicht mit der Sauce bestreichen und für 2 Stunden in den Ofen geben.
6. Nach den 2 Stunden die Ripperl nochmal mit der Sauce bestreichen und die letzten 15min den Ofen auf 240° C aufheizen und die Ripperl noch fertig braten.