

Marinierte Rippchen

60 ml Apfelessig, 60 ml Olivenöl, 2 El Worcestersauce, 3 El Chilisauce und 2 El Zucker zu einer glatten Sauce verrühren und die Rippchen darin mindestens 2 Stunden marinieren. Die Rippchen danach grillen, in der Zwischenzeit die Marinade 1 min aufkochen und das Fleisch beim Grillen damit bestreichen. Einen Dipp aus folgenden Zutaten bereiten und zum fertigen Fleisch reichen.

-100 g Blauschimmelkäse mit 50 g Mayonnaise, 50 g saurer Sahne, 2 Knoblauchzehen und etwas Milch verrühren. Salzen und pfeffern.