

## Spare Ribs vom Wildschwein

Zutaten:

2 kg Rippchen,  
1 Tasse Gewürzketchup,  
1 Tasse Weißweinessig,  
½ Tasse Honig,  
2 TL Zucker,  
1 TL Salz,  
2 gewiegte Knoblauchzehen,  
4 gewiegte Zwiebeln,  
Tabasco

Zubereitung:

Soßenzutaten verrühren und  
20 min. köcheln lassen. Rippchen  
in Portionen teilen ( 3-4 Knochen),  
mit Soße bestreichen und in Alufolie  
wickeln. Die einzelnen Päckchen  
auf ein Backblech legen und  
zwei bis zweieinhalb Stunden  
im auf 150 Grad vorgeheizten  
Backofen garen. Zum Ende der  
Garzeit den Grill anheizen,  
die Rippchen aus der Alufolie  
nehmen und von beiden Seiten  
knusprig braun grillen.  
Guten Appetit wünscht Heike Heins