

Rippchen-Marinade

Für 4 Portionen:

6 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 TL Salz
3 Spritzer Tabasco	1 Tasse Ketchup	1 Tasse Essig
1/2 Tasse Honig	2 EL Rohrzucker	2 TL Kakao

Knoblauch, Zwiebel fein hacken und in den Mixtopf füllen.

Essig, Ketchup, Honig, Rohrzucker und Salz hinzugeben 4 min. bei 80°C garen.

Kakao, Tabasco hinzugeben und 20 Min. bei 90°C garen.

NN am 16. Januar 2024