

## **RIB FINGERS Knoblauch Honig**

Zutaten:

4 Leitern Rippchen Schwein, ca. 2,5 kg

4 EL Knoblauchpulver

250 ml Honig

4 EL Apfelessig

250 ml Soja Sauce

1 Solo-Knoblauchzehe Frühlingszwiebeln

Zubereitung: 1: Leitern zwischen den Knochen zerschneiden und in einer Form(Koncis) mit Knoblauchpulver würzen. 2. Das Ganze mit Alufolie abdecken und für 1 Std bei 175° auf den Grill .(Backofen geht auch) 3.In der Zeit die Glaze anrühren. Dazu die Sojasauce, Honig, Apfelessig, und den Solo-Knoblauch gepresst, in einem Topf aufkochen und beiseite stellen. 4.Die Ribs vom Grill holen und den Sud abschütten, durch ein kleines Loch in der Folie. Vorsicht heißer Dampf! 5. Gießen Sie Honigmischung über die Rib Fingers und stellen Sie sicher, dass alle Rippen überzogen werden (gut vermengen). Die Ribs dann, aufgedeckt, bei 175° für eine weitere Stunde auf den Grill stellen. Etwa alle 10 Minuten gut vermengen, das der Honig gut karamellisiert.