

### Ingredienser:

1½ - 2 kg ferske ribben  
(bed slagteren om at hugge brystbenet af,  
så kun selve ribbenene er tilbage)  
6 hele sorte peberkorn  
5 hele enebær  
2 laurbærblade  
6 fed pressede eller finthakkede hvidløg  
1 tsk. chilipulver (kan udelades)  
1 strøget spsk. salt  
1 mørk øl  
2 l svinebouillon  
Vand  
BBQ sauce til pensling af benene

### Tilberedning:

1. Kog bouillon op, tilsæt øl, peberkorn, enebær, laurbærblade, hvidløg, chilipulver og salt
2. Skær ribbenene i mindre stykker, og læg dem i den kogende blanding, tilsæt evt. vand til benene er dækket med ca 1½-2 cm væde
3. Kog benene i 25 min. husk at skumme undervejs
4. Lad benene "trække" i nogle timer (gerne fra dagen før) i kogevandet
5. Lad benene dryppe af, før de pensles med en grillsauce
6. 1 – 2 timer senere er benene klar til at steges på grillen, eller i ovn  
husk at pensle med grillsauce undervejs

Stegetid på grill: ca. 15 min.

Stegetid i forvarmet ovn: 15 min ved 200°

### Tilbehør:

Hvad der passer med din egen smag

## Grill BBQ ribben

(4 personer)



Hjemmelavet grillsauce: Se næste side

### *Ingredienser:*

½ dl oliven- eller f.eks. rapsolieolie  
2 spsk. Soyasauce  
2-3 fed pressede hvidløg  
2 dl tomatketchup  
2 spsk. brun farin  
1 spsk. Worcestersauce  
½ tsk. Cayennepeber  
¼ tsk. Chilipulver  
Salt og peber

### *Tilberedning:*

1. Rør alle ingredienserne sammen
2. Smag til med salt og peber

### *Tilbehør:*

Prøv f.eks. at tilsætte 2 spsk. Akaciehonning  
(denne honning er let at røre sammen med de andre ingredienser)

## *Hjemmelavet grillsauce*



Perfekt til f.eks. spareribs, kyllinge vinger eller kyllingelår,  
samt næsten alt grillmad.