



# ST. LOUIS STYLE RIBS IN HONIG-MARINADE



100%  
SOMMERHIT

## ZUTATEN FÜR 4

St. Louis Style Ribs  
Dijon Senf  
Honig  
Meersalz

## FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

200g Butter  
eine Knoblauchzehe  
Kräuter nach Belieben





Für die Honigsensauce Dijon Senf, Pfeffer, und Salz verrühren.



Das Fleisch auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen und die Silberhaut (Membran) auf der „Unterseite“ abziehen.



Die Ribs großzügig mit der Sauce einreiben und für ein bis zwei Stunden marinieren.



Mindestens eine Stunde indirekt bei mittlerer Hitze auf den Grill legen und das Fleisch in den letzten zehn Minuten mit Honig bestreichen und scharf anbraten.



Kräuterbutter aus 200 g Butter, einer Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Kräutern zusammenrühren und das Baguette bestreichen und für ca. 15 Minuten auf den Grill legen.



Die goldbraunen Ribs vom Grill nehmen und zwischen den Knochen portionieren.



Würze die St. Louis Style Ribs ganz nach Belieben mit Salz und Pfeffer.



Noch ein wenig von der Kräuterbutter auf den Ribs verteilen.



Die Ribs mit Chiliflocken und Baguette anrichten und in der Sonne genießen!

## TIPP

Der Honig verbrennt sehr schnell, deswegen erst ganz zum Schluss mit Honig bestreichen.