



# SAUKISTE

*Sau lecker! Sau günstig! Sau stark!*

Tino Regener & Christoph Scholz GbR - Am Denkmal 4 - 39110 Magdeburg  
Mobil 0175 60 71 641 - [www.saukiste.de](http://www.saukiste.de) - [Kontakt@Saukiste.de](mailto:Kontakt@Saukiste.de)

## Leckere Rezeptvorschläge von uns

Unsere Grillkisten dienen nicht nur der Zubereitung kompletter Spanferkel. Wir möchten Ihnen hier einige durchaus leckere Speisen als Alternative zum Schwein vorstellen. Die angegebenen Mengen beziehen sich jeweils für etwa 10 Personen und können dementsprechend berechnet werden, sollte Ihre Veranstaltung größer oder kleiner ausfallen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

### Knusprige Rippchen/Spareribs

- 500-600g Rippchen (pro Portion gerechnet)
- Olivenöl
- Paprikapulver (scharf)
- Salz
- Pfeffer
- Sojasauce
- Ketchup
- Senf
- Honig



Sie können wahlweise Ihre Spareribs aus Schälrippchen oder dicker Rippe zubereiten. Ein wichtiger Schritt nach dem Waschen ist das Entfernen der sehnigen Haut von der Knochenseite (einschneiden und abziehen).

Nach dem beidseitigen Einstreichen des Fleisches mit der Marinade, welche man vorher aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Paprika anrührt, können die Rippchen für gute 60 Minuten in unsere Grillkiste. In dieser Zeit kann der Rest der Marinade mit Ketchup, Senf, Sojasauce, Honig und evtl. einem Teelöffel Tomatenmark ergänzt werden.

Während der Garzeit sollte für ein konstantes, nicht zu heißes Feuer gesorgt werden. Nach einer Stunde die Spareribs beidseitig dick mit Marinade einstreichen und für weitere 30 Minuten in die Kiste legen.

Eine Folienkartoffel (ebenfalls in der Grillkiste zubereitet) mit Kräuterquark lässt diese Speise zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

*Ihre Saukiste.de*