

Exotisch gewürzte Schweinsbrustspitzen (Sparerips, Costini)



Zutaten für 10 Personen:

Ca. 4 kg Schweinsbrustspitzen

Marinade:

- 5 EL Senf
- 3 EL flüssiger Honig
- 2 dl Ananassaft
- 2 dl Pelati
- 1 dl Weisswein
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- Salz
- Paprika
- etwas Curry
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alles gut verrühren.

Die Fleischstücke mit der Marinade einpinseln und ca.1 Stunde einziehen lassen.

Grill oder Ofen gut vorheizen und die Sparerips etwa 30 Minuten auf 180 °C durchbraten.