

SPARERIBS MIT ASIA-MARINADE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1,5 kg Spareribs
- 5 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL Sambal Oelek
- 2 EL Ketchup
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Rippchen in Portionen zerteilen, waschen um eventuelle Knochenreste zu entfernen und trockentupfen. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und fein hacken. Sojasauce, Honig, Sesamöl, Sambal Oelek, Ketchup, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, Knoblauch und Ingwer zugeben und gut verrühren.

Mit einem Küchenpinsel die Rippchen gut mit der Marinade einstreichen und zugedeckt ziehen lassen. Je länger man die Marinade ziehen lässt, umso intensiver wird der Geschmack der Rippchen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Spareribs auf dem Holzkohlengrill bei mittlerer Hitze 45 - 60 Minuten grillen. Ab und zu wenden und mit übriggebliebener Marinade bepinseln.