



Spare Ribs Szechuan

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Schweinerippchen mit je 6 Rippen
Gesamtgewicht ca. 2 kg
- 3 EL heller Farinzucker
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 5 cm frischer Ingwer, fein gerieben
- 2 TL Szechuan-Pfefferkörner, fein zerstoßen
- 1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL chinesisches Fünf-Gewürz-Pulver
- 6 EL dunkle Sojasoße
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Sesamöl
- etwas Mangochutney



Zubereitung:

Die Rippenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen und die Marinade über die Rippen gießen, dabei gleichmäßig bedecken, abdecken und über Nacht kaltstellen.

Die Rippen 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill vorbereiten. Die Rippen aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die übrige Marinade auf dem Herd zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren und 3 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kohlen mit einer Ascheschicht überzogen sind, gleichmäßig auf die Kohlekörbe verteilen und eine Aluschale mit Wasser in die Mitte stellen. Die Rippen über der Kohle von jeder Seite ca. 30 Sekunden direkt angrillen. Dann in den Spare Rib Halter geben und über die Schale stellen. Mit geschlossenem Deckel weitere 35 – 40 Minuten indirekt grillen.

Die Rippen 10 Minuten vor Ende der Grillzeit mit der Marinade bestreichen. Zum Servieren in einzelne Rippen schneiden und das Mangochutney dazu reichen.

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g
Messerspitze 1 g



Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Zubereitungszeit: 50 Min.
Schwierigkeitsgrad: Einfach
Hilfsmittel: Weber Spare Rib Halter
Grillzeit: ca. 35-40 Minuten
Grillmethode: Direkt / Indirekt