

## Rezept

# Frittierte Schweinerippchen

Ein Rezept von Frittierte Schweinerippchen, am 19.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1 Stück</b> größeres Stück Ingwer (etwa 5 cm)   | <b>4</b> Knoblauchzehen                    |
| <b>3 EL</b> Honig  | <b>2 EL</b> Sesamöl                        |
| <b>4 EL</b> Sojasauce  | <b>100 g</b> scharfe schwarze Bohnensauce  |
| 1,5 kg Spareribs (mit viel Fleisch dran, vom Metzger in ungefähr 10 cm lange Stücke hacken lassen) | <b>1 l</b> Öl zum Frittieren               |
| <b>2 EL</b> Öl   | <b>1</b> kleinerer Chinakohl               |
| <b>2 EL</b> Sojasauce  | <b>1</b> große Zwiebel                     |
| <b>1 EL</b> süße ChilisaUCE  | 1/8 l Hühner- oder Gemüsebrühe             |
|  | <b>2 EL</b> Reissessig (egal welche Farbe) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

## Zubereitung

1. Ingwer und Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Honig, Sesamöl, Sojasauce und Bohnensauce verrühren. Die Spareribs waschen, trockentupfen und in die einzelnen Rippen schneiden. Mit der Marinade einpinseln, abdecken und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Dann fürs Gemüse Chinakohl putzen, waschen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und auch in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Zwiebel darin etwa 2 Minuten braten. Chinakohl kurz mitbraten. Mit Brühe und Sojasauce aufgießen, mit Essig und ChilisaUCE abschmecken. Deckel drauf und Kohl bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis die Rippchen fertig sind.
3. Dafür das Frittieröl im Wok oder im Topf heiß werden lassen. Zur Probe einen Holzkochlöffelstiel reinhalten. Wenn gleich viele Bläschen zu sehen sind, ist das Öl heiß genug. Jetzt die Hitze auf mittlerer Stufe zurückschalten. (Wenn das Öl zu heiß wird, verbrennen die Rippchen außen und sind innen noch roh.) Rippchen portionsweise (jeweils einen Schaumlöffel voll) ins Fett tauchen und etwa 6 Minuten darin frittieren. Mit dem Schaumlöffel wieder rausheben, abtropfen lassen und auch schon gleich die nächste Portion frittieren.
4. Die frittierten Rippchen am besten im Backofen bei 70 Grad auf einer Platte – mit einer ganz dicken Lage Küchenpapier zum Abfetten drauf – warm halten.
5. Wenn alle Rippchen frittiert sind, das Chinakohlgemüse abschmecken und zusammen mit den Schweinerippchen auf den Tisch stellen.