Rezept

Gegrillte Rippchen

Ein Rezept von Gegrillte Rippchen, am 20.05.2025

Zutaten

	1,5 kg Spareribs (etwa 10 cm lang)
4	Knoblauchzehen
2 EL	Sesamöl
2 EL	Reiswein
1	getrocknete Chilischote nach Belieben
2 EL	Öl
1 Stück	Ingwer (5 cm)
2 EL	Honig
4 EL	Sojasauce
2 EL	scharfe Bohnenpaste
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Spareribs mit einem feuchten Tuch abwischen und das Fleisch mit einem scharfen Messer mehrmals leicht einschneiden.

2. Ingwer und Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Honig, Sesamöl, Sojasauce, Reiswein und Bohnenpaste dazugeben. Chili zerkrümeln, untermischen und die Masse salzen. Spareribs damit mischen und mindestens 12 Std. kühl stellen.

3. Den Backofengrill auf mittlere Stufe vorheizen. Das Backblech mit Öl bestreichen. Spareribs darauf legen und etwa 15 Min. grillen, dabei einmal wenden. Mit Marinade bepinseln und in weiteren 15 Min. schön knusprig braten. Dabei mehrmals wenden und mit Marinade bepinseln.