

Rezept

Gegrillte Rippchen mit AnanassaUCE

Ein Rezept von Gegrillte Rippchen mit AnanassaUCE, am 20.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{3}$ TL Salz
$\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer	1 Prise Zucker
1 EL helle Sojasauce	500 g Schweinerippchen (vom Metzger in je etwa 5 cm große Stücke gehackt)
1 kleine Ananas (etwa 600 g)	1 große Zwiebel (50 g)
1 kleine Tomate (50 g)	2 EL Öl
2 EL helle Sojasauce	1 Prise Salz
1 TL edelsüßes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2-4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Im Mörser mit Salz, Pfeffer und Zucker fein zerreiben. Mit der Sojasauce mischen.
2. Die Rippchen gründlich abwaschen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen, und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Rippchen mit der Würzmischung einreiben, auf einem Backblech verteilen und zugedeckt etwa 15 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen den Backofengrill auf 200° vorheizen. Aus der Ananas längs 2 etwa 2 cm breite Keile mit Schopf ausschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Die übrige Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.
4. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Tomate waschen und in kleine Würfel schneiden, den Stielansatz dabei entfernen.
5. Die Rippchen in den Backofen schieben (Mitte) und 10 Min. grillen, dann wenden und auch auf der anderen Seite in weiteren 10 Min. knusprig braun grillen.
6. Inzwischen für die AnanassaUCE das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 1 Min. anbraten. Tomaten- und Ananaswürfel hinzufügen. $\frac{1}{8}$ l Wasser angießen, Sojasauce, Salz und Paprikapulver unterrühren. Alles aufkochen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

7. Wenn die Rippchen knusprig braun sind, die Ananassaucе darüber verteilen und das Fleisch noch 2-3 Min. grillen.

8. Die beiseite gelegten Ananaskeile auf einer Platte arrangieren. Die Rippchen darauf anrichten und die Ananassaucе darüber verteilen.