

Rezept

Schweinerippchen in Karamell

Ein Rezept von Schweinerippchen in Karamell, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Knoblauchzehen | 750 g Schweinerippchen (Spareribs) |
| 150 g Zucker | 1 EL Reisessig (ersatzweise Weißweinessig) |
| 70 ml Fischsauce (Asienladen; ersatzweise Sojasauce) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und in einzelne Rippchen teilen.

2. In einem weiten Topf bei mittlerer Hitze den Zucker schmelzen und karamellisieren. Sobald er hellbraun wird, 100 ml Wasser, Reisessig und Fischsauce oder Sojasauce dazugießen. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

3. Den Knoblauch und die Rippchen in die Karamellsauce geben und umrühren, sodass sie rundum benetzt sind. Auf kleinster Hitze zugedeckt ca. 1 Std. 30 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu wenden. Sie sind fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

4. Die Rippchen aus dem Topf nehmen, auf Teller verteilen und nach Belieben mit ein wenig Sauce beträufeln.