

Rezept

Thai-Spareribs

Ein Rezept von Thai-Spareribs, am 12.09.2024

Zutaten

1 1/2 kg kleine Spareribs	4 Knoblauchzehen
1 TL Salz	150 ml süße Chilisauce
4 EL Fischsauce	2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Sesamöl	1 EL Honig
1 1/2 kg Frittierfett	2 Limetten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. > Spareribs vom Metzger in einzelne Rippchen zerteilen lassen. Knoblauch schälen, hacken, mit Salz bestreuen und mit der Breitseite der Messerklinge zur Paste zerreiben. Diese mit 4 EL Chilisauce, der Fischsauce, den Ölen und dem Honig verrühren und die Spareribs damit vermengen. Für 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
2. > Fett im großen Topf auf 180 °C erhitzen. Es ist soweit, wenn vom eingetauchten Holzlöffelstiel sofort kleine Bläschen aufperlen. Marinade von den Spareribs abstreifen, diese gut trockentupfen und portionsweise in je 6-7 Minuten im Fett knusprig backen, dabei öfters drehen. Die Spareribs auf Küchenpapier abfetten lassen und mit den in Spalten geschnittenen Limetten und der übrigen Chilisauce zum Dippen servieren.