

Rezept

Thai-Spareribs

Ein Rezept von Thai-Spareribs, am 06.05.2024



© Lang, Coco

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 Dippem servieren.