

Rezept

Würzige Schweinerippchen

Ein Rezept von Würzige Schweinerippchen, am 09.06.2026

Zutaten

1,4 kg Schweinerippchen (in kurze Stücke gehackt)	3 Knoblauchzehen
Salz	1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
1 TL Fünf-Gewürz-Pulver	Pfeffer
1 EL Sesamöl	1 EL Honig
15 g Tongu-Pilze	3 EL helle Sojasauce
4 EL Erdnussöl	400 g Möhren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Rippchen abbrausen und gut abtrocknen. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken, mit Gewürzen, Honig, Sesamöl und Sojasauce mischen. Rippchen darin wenden und 1 Std. marinieren. Pilze mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen, 30 Min. einweichen. Möhren putzen, schälen und in nicht zu feine Stifte schneiden.
2. Die Pilze abgießen, das Wasser auffangen. Stiele entfernen, Hüte vierteln. Öl im heißen Wok erhitzen. Rippchen portionsweise beidseitig in 5 Min. braun anbraten. Alles Fleisch in den Wok geben. Pilzwasser und übrige Marinade angießen, aufkochen lassen und das Fleisch zugedeckt in 30-35 Min. weich garen.
3. Pilze und Möhren dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. schmoren.