

## Rezept

# Würzige Asia-Spareribs

Ein Rezept von Würzige Asia-Spareribs, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1,6 kg</b>	Schweinerippchen (vom Metzger in Portionsstücke teilen lassen)	<b>1 Stück</b>	Ingwer (ca. 20 g)
		<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>1 EL</b>	helles Sesamöl	<b>2 EL</b>	Limettensaft
<b>9 EL</b>	helle Sojasauce	<b>100 g</b>	flüssiger Honig
<b>7 EL</b>	Hoi-Sin-Sauce	<b>1 TL</b>	Fünf-Gewürze-Pulver
<b>großer</b>	großer Gefrierbeutel		Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Die Schweinerippchen waschen, um eventuell anhaftende Knochensplitter zu entfernen, und dann mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Den Ingwer und Knoblauch schälen. Den Ingwer fein reiben, den Knoblauch durch die Presse drücken.
2. Den Ingwer und den Knoblauch mit Sesamöl, dem Limettensaft, 2 EL Sojasauce und 50 g Honig verrühren. Die Schweinerippchen rundherum mit der Marinade einreiben und in einen großen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen und dabei möglichst viel Luft herausstreichen. In den Kühlschrank legen und die Rippchen 12 Std. (am besten über Nacht) marinieren.
3. Am nächsten Tag Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Schweinerippchen aus dem Beutel nehmen und mit den gewölbten Seiten nach unten nebeneinander auf das Blech legen. Die Rippchen im Ofen (Mitte) ca. 2 Std. garen, dann die Ofentemperatur auf 180° erhöhen.
4. In einem kleinen Topf die Hoi-Sin-Sauce mit übriger Sojasauce, restlichem Honig und dem Fünf-Gewürze-Pulver verrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Die Rippchen rundherum gleichmäßig mit etwas Honigglasur einstreichen und im Ofen in weiteren 20 Min. gar und knusprig braten. Dabei immer wieder mit der übrigen Glasur einpinseln.