

Grillrezepte

Rippchen Mit Mango Marinade

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Fleisch, Obst, Fleisch, Früchte, Kugelgrill,

3 kg Spare Ribs* (Oder: 2,7
- kg Rinder Ribs, oder

- beliebige andere Rippen)

FEURIGE MANGO-MARINADE

1 große Reife Mango
2 Essl. Eingelegte Chipotles (en
- adobo)
1/4 cup Ketchup
1/4 cup Tequila
1/4 cup Frisch gepresster
- Limettensaft
2 Essl. Austernsauce

2 Essl. Honig
6 Knoblauchzehen; fein gehackt
1/4 cup Geriebener Ingwer
- (Original: feingeh
1/4 cup Gehacktes Koriandergrün
3 Essl. Sojasauce (nicht im
- Original)
Salz (nicht im Original)

Die Membran von der Unterseite der Rippen entfernen. Die Rippen in eine rechteckige Arbeitsschale geben.

Für die Marinade die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mangofleisch und Chipotles im Mixer pürieren. Die Mischung in eine Schüssel geben und die übrigen Zutaten zufügen (ergibt 2 Tassen).

Die Rippen auf beiden Seiten mit der Hälfte der Marinade bedecken (Tipp: Rippen zusammen mit der Hälfte der Marinade in eine großen Gefriertüte gegeben). Die Rippen gekühlt mindestens 15 Minuten marinieren. Für besseren Geschmack bis zu 8 Stunden marinieren. Die restliche Marinade als Sauce für die Rippen beiseite stellen.

Zum Grillen der Rippen den Holzkohlengrill, Kugelgrill, auf mittlere Hitze bringen (Gasgrill 160°C)** Während des Grillens mehrmals mit der Marinade bestreichen, zum letzten Mal 15 Minuten vor Grillende.

Zum Servieren jede Leiter nach Belieben in einzelne Rippen teilen. Auf eine vorgewärmte Platte legen und mit der restlichen Sauce erhitzt, servieren.

Anmerkung: Wir hatten 3 kg Spare Ribs in 3 Leitern von unterschiedlicher Dicke - der Metzger hatte die Rippen quer in 3 Teile geschnitten. Idealerweise sollte man diese unterschiedlich lang grillen. Wir haben alles nach 90 Minuten vom Grill geholt (für das dünne Stück schon etwas lang) und die dicken Rippen nach dem Zerteilen noch mal kurz auf den Grill gelegt).

Tipp: Grillen, Kugelgrill mit Indirekte Hitze, gewässerte Hickory Späne, Ribs im Rib Rack. Die Marinade braucht IMHO Salz, ich habe deshalb noch Sojasauce und etwas Salz zugegeben. Dann prima fruchtig-scharf, die Schärfe kommt im erhitzten Zustand noch besser zur Geltung.