

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Honigrippchen Kao Pai Gu Gegrillt

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Fleischgerichte, Grillen, Winter, Exotisch, China,

1 kg Schweinerippchen
-3 El. Zucker
2 Essl. Sojasauce
2 Essl. Honig
2 Essl. Hoisinsauce

2 Essl. Weinessig
2 Essl. Reiswein oder Sherry
1 Teel. gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. Paprikapulver edelsüß
Chilisauce nach Bedarf

Zum Braten:

2 Essl. Öl

Zum Garnieren:

gehackte Petersilie

(Ich nehme Ananasstücke)

Die Rippchen am besten gleich vom Metzger der Länge nach in Portionen von jeweils 2 Rippen schneiden lassen. Man kann dann selbst quer noch in mundgerechte kleinere Stücke schneiden. Das gröbste Fett und Bindegewebe entfernen. Das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer diagonal in beiden Richtungen 2-3 mm tief einschneiden (rautenförmig). Mit Zucker einreiben und 30 Minuten stehen lassen. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit all den anderen Zutaten für die Marinade mischen. Das Fleisch in die Marinade legen, mindestens 3 Stunden ziehen lassen, dabei ab und zu wenden.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Bratrost des Backofens mit Öl bestreichen und das Fleisch auf den Bratrost in den Ofen schieben (Fettpfanne nicht vergessen!) Nach etwa 15 Minuten das Fleisch mit Öl und Marinade bestreichen, wenden und wieder bestreichen. Bei 170 Grad unter öfterem Umwenden braten, bis das Fleisch auf allen Seiten schön knusprig braun ist.

Die Rippchen auf eine Platte legen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Dazu passt Mango-Chutney, süß-saurer Broccoli und bunter Reis.

Man kann aber auch mit dem abgetropften Fett aus der Fettpfanne einem Teil der Marinade eine Dose abgetropfte Ananas kurz anbrutzeln und dann über die Rippchen - einfach lecker. Probieren geht über studieren.