



Spareribs Szechuan

(Für 4 Personen)

Zutaten:

4	Schweinerippchen mit je 6 Rippen, Gesamtgewicht ca. 2 kg
3 EL	Heller Farinzucker
3	Knoblauchzehen, zerdrückt
5 cm	frischer Ingwer, fein gerieben
2 TL	Szechuan-Pfefferkörner, fein zerstoßen
½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL	chinesisches Fünf-Gewürz-Pulver
6 EL	dunkle Sojasoße
3 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Sesamöl
	Mangochutney



Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Grill: z.B. Weber One-Touch Premium

Hilfsmittel: Weber Spare Rib Halter

Grillzeit: ca. 35 – 40 Minuten

Grillmethode: Direkt / Indirekt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: ca. 12 Stunden

Zubereitung:

Rippenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten in einer Schüssel mischen und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken, abdecken und über Nacht kaltstellen.

Rippchen 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Grill anheizen. Rippchen aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Übrige Marinade auf dem Herd zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 3 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kohlen mit einer Ascheschicht überzogen sind, gleichmäßig auf die Kohlekörbe verteilen und eine Aluschale mit Wasser in die Mitte stellen. Die Rippchen über der Kohle von jeder Seite ca. 30 Sekunden direkt angrillen. Dann in den Spare Rib Halter über die Schale stellen und mit geschlossenem Deckel weitere 35 – 40 Minuten indirekt grillen.

10 Minuten vor Ende der Grillzeit mit der Marinade bestreichen. Zum Servieren in einzelne Rippen schneiden und Mangochutney dazu reichen.