



## Singapore Rippchen

### aus Singapur und Malaysia

Sesamöl, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Reiswein, 5-Gewürz-Pulver, Honig, Sambal Oelek und Salz in einer Schüssel mischen. Die Rippchen dazu geben und rühren, bis sie von der Marinade überzogen sind. Zugedeckt über Nacht oder mindestens 4 Std. marinieren lassen.

Holzkohlegrill anheizen und die Rippchen mit Öl eingefettet auf dem Rost grillen. Dabei die Rippchen alle 15 Min. mit der Marinade bepinseln, bis die Rippchen dunkelbraun und knusprig sind.

Mit Schnittlauch bestreut und mit Reis und Zitronenstücken servieren.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 4 Stunden
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 4 Stunden 20 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 466



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>2 TL</b>	Öl (Sesamöl), dunkel
<b>1 TL</b>	Ingwer, frisch, fein gehackt
<b>3 Zehe/n</b>	Knoblauch, zerdrückt
<b>2 EL</b>	Sojasauce, hell
<b>2 EL</b>	Reiswein, ersatzweise Sherry
<b>½ TL</b>	Fünf-Gewürz-Pulver
<b>2 EL</b>	Honig
<b>1 TL</b>	Sambal Oelek
<b>½ TL</b>	Salz
<b>1 ½ kg</b>	Rippchen vom Schwein, in einzelne Rippen zerteilt
<b>1 EL</b>	Schnittlauch, chinesischer, gehackt
<b>2</b>	Zitrone(n), in Stücke geschnitten

**Rezept von: feuervogel**