



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 Zitronenstückchen servieren.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Ruhezeit ca. 4 Stunden

Gesamtzeit ca. 4 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Kalorien p. P. ca. 466



Zutaten für 6 Portionen:

2 TL Öl (Sesamöl), dunkel

1 TL Ingwer, frisch, fein gehackt

3 Zwiebeln Knoblauch, zerdrückt

2 EL Sojasauce, hell

2 EL Reiswein, ersetztweise Sherry

½ TL Fünf-Gewürz-Pulver

2 EL Honig

1 TL Sambal Oelek

½ TL Salz

1 ½ kg Rippchen vom Schwein, in einzelne Rippen zerteilt

1 EL Schnittlauch, chinesischer, gehackt

2 Zitrone(n), in Stücke geschnitten

Rezept von: feuervogel