

Schälrippchen Süß / Sauer

Zutaten für ca. 1,5 kg Schäl

Rippchen:

- 2 Eßl. Hoisinsoße *
- 2 Eßl. Brühe
- 3 Eßl. Sojasoße *
- 2 Eßl. Honig
- 2 Eßl. Reis Wein * oder Sherr
- 1 Eßl. braunen Zucker
- 1 Eßl. schwarzen Essig
- 2 Stück Lauch feingehackt
ggf. Zwiebeln
- 1 kl. St. Ingwer feingehackt
oder Ingwerpulver
- 1 Teelöffel Knoblauch
feingehackt

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Marinade mischen. Zucker und Honig sollten sich auflösen. Die Rippchen von beiden Seiten damit einstreichen und in eine Schüssel legen.

Der Rest der Marinade wird über die Rippchen verteilt. Das ganze zugedeckt ca. 3 Stunden ziehen lassen.

Die Rippchen knusprig grillen und dabei ständig mit der restlichen Marinade bestreichen.

Ein TIP! Wenn Sie Grillschalen verwenden, werden die Rippchen besonders gut.



Dazu passt : Chinesischer Senf

- 5 Eßl. Senf
- 2 Teel. Soja Soße
- 2 Teel. Reis Wein oder Sherry
- 1 kl. St. Ingwer feingehackt
- 1 Eßl. Honig
- 1/2 Pfirsich kleingewürfelt

Alle Zutaten zu einer Marinade mischen. Mit frischem Weißbrot die ideale Beilage zu den Rippchen.

Und ... Fassbier gut gekühlt nicht vergessen!

* Diese Zutaten gibt es im Chinaladen oder *in guten Lebensmittel Geschäften*