



Pikant marinierte **Spareribs**

**Mit Chilipaste und Sojasauce in der Marinade
kommt Würze auf die Rippen.**

Perfekt für jede Grillparty mit Freunden.

Zutaten

40g Salz
1 EL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2kg Spareribs
2 Zwiebeln
40g frischer Ingwer
4 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlings-
zwiebeln
2 EL Hot-Chili-Pesto
1 gehäufte TL
Speisestärke
250 ml Sojasauce

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 40 Minuten pochieren +
25 Minuten grillieren

- 1** 4 Liter leicht gesalzenes Wasser, Pfeffer und Lorbeerblätter in einen grossen Topf geben und aufkochen. Spareribs ins Wasser geben und bei milder Hitze ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen.
- 2** Zwiebeln in eine Schüssel reiben. Ingwer und Knoblauch zu den Zwiebeln reiben. Frühlingszwiebeln putzen, das Weisse und Hellgrüne fein schneiden. Alles mit dem Hot-Chili-Pesto in eine Schüssel geben. Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren. Sojasauce und 300 ml Wasser aufkochen, mit der Stärke binden, zum Hot-Chili-Pesto geben und mischen.
- 3** Fleisch aus dem Topf nehmen, sofort in die Marinade geben und über Nacht ziehen lassen.
- 4** Fleisch aus der Marinade nehmen und auf dem heissen Grill auf jeder Seite ca. 10 Minuten braten, dabei mit Marinade bepinseln. Das Fleisch kann auch im Backofen mit Heissluft bei 180°C ca. 25-30 Minuten gegart werden.

Tipp

Spareribs mit Pak-Choi-Salat servieren.