

**GRILL  
AND  
CHILL**

# Gegrillte Mini-Spareribs mit pikanter Marinade



## Zutaten:

1,5 kg	Spareribs (Schweinerippen)
2 Bund	Frühlingszwiebeln
	Ingwer (nach Belieben)
4	Knoblauchzehen
2	Chilischoten, grob gehackt
250 ml	helle Sojasauce
1 EL	Sesamöl
200 ml	Wasser
2 TL	brauner Zucker
2 EL	Sambal Oelek

## Zubereitung:

Die Rippchen vom Metzger zerteilen lassen (immer nach einem Knochen) oder im Ganzen grillen und anschließend schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den weißen Teil der Zwiebeln fein reiben und die Rippchen damit einreiben. Den Ingwer reiben, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Ingwer, Knoblauch und den grünen Teil der Frühlingszwiebeln, Chilis, Sojasauce, Sesamöl, Wasser, Zucker und Sambal Oelek in einer Schüssel zu einer Marinade mischen.

Die Rippchen darin mindestens 10 Stunden marinieren.

Vor dem Grillen Reste der Marinade von den Rippchen leicht abstreifen, dann die Rippchen zunächst bei niedriger Hitze am Rand des Grills je 3-5 Stunden grillen.

Achtung: Die Rippchen nicht bei direkter Hitze grillen, da sonst der Zucker in der Marinade anbrennt. Sind die Rippchen gar und weich, diese in die Mitte des Grills schieben und bei hoher Hitze bräunen. Dabei mit der restlichen Marinade bestreichen.