

Rippchen mit würziger Marinade

Für 4 Personen:

Für die Rippchen:

1 kg Spareribs	1 Zwiebel	4 EL Zucker
80 ml Apfelessig	150 ml trockener Weißwein	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Senfsamen

Für die Marinade:

80 g Orangenmarmelade	Sojasauce	1 EL Ketchup
1 EL Chilisauc	1 EL Sesamöl	Salz

Garnitur:

Thai-Basilikum	Limettenspalte
----------------	----------------

Die Rippchen waschen, trocken tupfen und nach etwa allen 4 Rippen teilen.

Die Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Zucker in einem großen Topf hell karamellisieren lassen, mit 1 Schuss Essig ablöschen. Etwas einkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Weißwein, den restlichen Apfelessig und 1 l Wasser dazugießen. Anis, Lorbeer, Pfeffer- und Senfkörner sowie Zwiebeln zugeben. Die Rippen in den Topf geben und ca. 40 Minuten simmern lassen.

Währenddessen die Orangenmarmelade in einem kleinen Topf mit 2 EL Wasser glatt rühren. Etwas einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Ketchup, Chilisauc und Öl verrühren, mit Sojasauce abschmecken. Die Rippchen aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen und mit der Marinade einstreichen. Abgedeckt über Nacht marinieren.

Denn Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Rippchen in ca. 30 Minuten fertig backen. Nach Belieben mit Thai-Basilikum und Limetten garniert servieren.

NN am 15. März 2023