

Asia-Spareribs



- **Küche:** Asiatisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '1m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7 - 8', 'yield' : " });
```

Unser **Asia-Spareribs** Rezept ist eine tolle Variante der althergebrachten Rippchen. Spareribs, klassisch gewürzt oder mit einer amerikanischen BBQ-Rub-Gewürzmischung sind ein Dauerbrenner. Gerade mit Freunden, Familie und Nachbarn, macht Rippchen essen besonders viel Spaß.

Wer sich selbst oder seine Gäste **beim nächsten Grillfest kulinarisch überraschen** möchte, für den ist dieses Rezept genau das Richtige. Die Marinade ist besonders schmackig-pikant und verleiht den Spareribs einen unglaublichen asiatischen Touch. Den typischen Geschmack der asiatischen Küche erhält die Marinade vor allem durch Ingwer und Sojasauce. Die Asia-Spareribs hierfür vorher in der Marinade einlegen und während des Grillens ab und an damit bestreichen. So kennt man es auch von herkömmlichen Rippchen.

Bei GekonntGekocht finden Sie viele überraschende Rezepte und moderne Zubereitungsweisen. Unser Chefkoch Fritz Grundmann entwickelt immer wieder spannende Cross-over-Küchen und interpretiert althergebrachte Rezepte auf moderne Weise. Entdecken Sie die GekonntGekocht Rezept-Vielfalt: Von Spezialitäten aus aller Welt bis hin zu alten deutschen Rezepten. Einfache Rezepte und aufwendige Gerichte mit Sterne-Niveau. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Zutaten

- 1,8 kg Schweine - Grillrippchen
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 40 g frischer Ingwer, fein gehackt
- 2 rote Chilischoten, entkernt, fein gehackt
- 4 Stangen Zitronengras, ohne holzige Enden, halbiert, flach gedrückt, in Stücken
- 4 El Zitronen oder Limettensaft
- 450 ml Ananassaft
- 4 El flüssiger Honig
- 6 El Tomatenketchup
- 3 El Worcestershire Sauce
- 6 El Sojasauce
- 10 El Sesam - oder Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In etwas heißem Öl die Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili kurz anschwitzen und das Zitronengras zugeben. Mit Zitronen / Limetten - und Ananassaft ablöschen, den Honig, Ketchup, Worcestershire - und Sojasauce aufgießen 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Das Zitronengras entfernen und Alles mit dem Schneidestab pürieren, abkühlen lassen. Mit den Rippchen in einem Gefrierbeutel geben und einige Stunden, besser über Nacht marinieren.

Schritt3

Heraus nehmen, abstreifen und zuerst mit der Knochenseite auf den nicht zu heißen Grillrost legen. 50-60 min. grillen - garen und alle 15 min. mit der Marinade bestreichen

Asia-Spareribs: Weitere Spareribs-Zubereitungen

Neben den leckeren Asia-Spareribs finden Sie bei GekonntGekocht viele weitere tolle Grillrezepte, Marinaden und amerikanische Rubs fürs nächste Grillfest.

Wenn sich Familie, Freunde oder Nachbarn spontan zum Grillen einladen, finden Sie bei GekonntGekocht auch ein tolles Rezept für eine klassische Spareribs-Gewürzmischung. Dafür

brauchen Sie nur folgende Zutaten: Chili, Rosmarin, Balsamico, Worcester Sauce, Honig und Tomatenketchup.

Für BBQ-Fans finden Sie darüber hinaus tolle Rubs-Gewürzmischungen, wie etwa ein Pork BBQ Rub Rezept und wenn es mal ausgefallener sein soll: einen Whisky Rinderhuft-Braten vom Grill. Sollen es herzhaftes Rippchen sein? Dann finden Sie hier ein weiteres Rezept mit Soja Sauce: Herzhaftes Spareribs Marinade.

Rezeptart: Fleischgerichte, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Partyrezepte, Schweinefleisch

Tags: etwas für die Grillsaison, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-spareribs/>