

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Schälrippchen Vietnamesisch

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Fleisch, Grillen, Asiatisch, Partyrezept, Exotisch, Vietnam,

12	Schweineschälrippchen	-mit
2	Essl. Klarer Honig	4 Anchovis
1	Teel. Fünf-Gewürz-Pulver	-zerdrückte
2	Knoblauchzehen	2 Stengel Zitronellgras
	-feingehackt	-frisches in dünne
	-und zerdrückt	-Scheiben geschnitten
3	Essl. Trockener Sherry o. Reiswein	-oder abgeriebene Schale
3	Essl. Nuoc Mam Sauce	1 Unbehandelten Zitrone
	-oder	2 Rote Chilischoten
	Helle Sojasauce	-fische
	-vermischt	-feingehackte

Schälrippchen waschen, abtrocknen und in eine große Schüssel geben.

In einer anderen Schüssel Honig, Fünf-Gewürze-Pulver, Knoblauch, Sherry, Nuoc Mam Sauce, Zitronellgras und Chilischoten vermischen.

Die Honigmischung über den Schälrippchen verteile und vier Stunden ziehen lassen.

Die Rippchen können auf dem Grill zubereitet werden (häufig wenden) und mit Marinade bepinseln) oder im Ofen bei 190 Grad C / Gas Stufe 5 (ebenfalls bepinseln).