

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Chinesische Rippchen K'ao-pai-ku

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, Backofen, Gewürze, Fleisch, Exotisch, China,

1 kg Schweinerippchen; im Stück

Marinade

1/4 Tas. Sojasauce
2 Essl. Honig
2 Essl. Hoisin-Sauce
2 Essl. Essig, hell
1 Essl. Reiswein

1 Teel. Knoblauch; feingehackt
1 Teel. Zucker
2 Essl. Hühnerbrühe
Pflaumensauce aus der Dose

Vorbereitung: Die Rippchen mit Küchenbeil oder scharfem Messer von überflüssigem Fett befreien. Ist das Brustbein noch vorhanden, benutzt man das Küchenbeil, um es von den Rippen abzuhacken und wirft es dann weg. Die Rippchen in eine lange, flache Schüssel legen, die groß genug ist, sie bequem aufzunehmen.

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Honig, Hoisin-Sauce, Essig, Wein, Knoblauch, Zucker und Hühnerbrühe vermengen. Umrühren, bis alles gut gemischt ist. Die Sauce über die Rippchen gießen, sie ausgiebig damit beschöpfen und bei Zimmertemperatur 3 Stunden (im Kühlschrank 6 Stunden) marinieren lassen; in dieser Zeit stündlich in der Marinade wenden und damit beschöpfen.

Zubereitung: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Um das beim Grillen der Rippchen herabtropfenden Fett aufzufangen und um außerdem zu verhindern, dass der Ofen raucht, stellt man einen großen, flachen, mit Wasser gefüllten Bräter oder eine Auflaufform auf das unterste Backofengitter. Die gebogenen Spitzen von zwei oder drei S-förmigen Haken - wie Gardinenhaken oder 12 cm langer, dicker Draht oder auch zurechtgebogene, ungestrichene Garderobenhaken - in beide Enden der Rippchen stecken. Man hängt die Rippchen wie eine Hängematte an den gebogenen Hakenenden vom obersten Backofengitter direkt über das mit Wasser gefüllte Gefäß. Die Rippchen 45 Minuten ungestört braten lassen. Dann die Ofentemperatur auf 225 Grad heraufschalten und noch 15 Minuten braten, bis sie eine dunkle, goldbraune Farbe angenommen haben.

Vor dem Servieren legt man das Fleischstück auf ein Tranchierbrett und teilt den Strang mit einem Küchenbeil in einzelne Rippchen. Wenn sie groß sind, hackt man sie einmal quer durch. Heiß oder kalt mit Pflaumensauce servieren. Als Hauptgericht für vier bis sechs Personen ausreichend. Als Bestandteil einer chinesischen Mahlzeit für sechs bis acht Personen ausreichend.