

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

## Schweineschälrippchen



ca. 1 Std.

[ [zurück zur Übersicht](#) ]

Zusätzlich müssen zur Zubereitungszeit **2 Std. Marinierzeit** gerechnet werden.

Dieses Gericht ist nicht nur in Vietnam beliebt, sondern auch Bestandteil der Küche anderer südostasiatischen Länder. Es eignet sich als Vorspeise oder zum Sattessen.

Wer hauptsächlich den Knabberspaß haben möchte, nimmt als Schälrippchen die ganz mageren typischen Spareribs, die wenig Fleischanteil haben. Man kann aber auch gut Rippchen mit etwas mehr Fleisch dran verwenden, die Garzeit sollte dann nicht 45 Min., sondern wenigstens eine Stunde betragen.

In Asialshops gibt es chinesische Fertigprodukte in Beuteln zum Anrühren der Marinade, ausreichend für jeweils 500 g Rippchen. Der Preis dafür ist fast so hoch wie der für das Fleisch selbst. Das erscheint mir nicht gerechtfertigt. Deswegen habe ich hier das Rezept für unsere ureigene Marinade für die Menge von 2 - 2 1/2 kg Fleisch angegeben.

### Zutaten

2 kg Schweineschälrippchen  
nicht zu fett, zerteilt



### Zubereitung



#### Für die Marinade

1 1/2 EL Honig  
4 EL Sojasoße  
5 TL Hoisinsoße  
4 EL trockener Sherry  
4 EL Essig  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
2 TL 5-Gewürzpulver  
2 TL Zucker  
1 TL Salz  
2 - 3 getrocknete Chilischoten ohne Kerne,  
zerkleinert  
Pfeffer  
3 EL Speisestärke zum Andicken  
2 EL Pflanzenöl

Zutaten für die Marinade in der genannten Reihenfolge verrühren. Die Marinade sollte eine Grundsäure haben! Die Speisestärke gewährleistet eine bessere Haftung am Fleisch.

Die Rippchen auf der Fleischseite gut damit bestreichen und ca. 2 Std. marinieren.

Die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf ein Grillrost legen und eine Fettpfanne drunter schieben. Im Backofen bei ca. 150 - 160 °C 45 - 60 Min. (je nach Fleischdicke) garen. Dabei etwa alle 15 Min. mit der Marinade bepinseln. Wenn der Backofen die Umluftgrill-Funktion besitzt, ist diese zu wählen, der Backofen braucht in diesem Fall nicht vorgeheizt zu werden. Sonst Umluft benutzen, dann aber den Backofen erst vorheizen.

Wenn die Rippchen sehr dunkel werden, die Temperatur etwas zurücknehmen (um 5 - 10 °C), die dunkle Farbe wird durch den Zucker und Honig verursacht.