

BBQ Spare Ribs mit Szechuan Pfeffer

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten:

4 Stück Schweinerippchen, in der Mitte geteilt
3 EL Rohrzucker
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL fein gemahlener Sternanis
1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
6 EL dunkle Soja Soße
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl
3 Knoblauchzehen
5 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält
2 TL Szetschuan-Pfefferkörner

für das Relish:

4 EL Sonnenblumenöl
300 g Schalotten, fein gehackt
9 Knoblauchzehen, angedrückt
4 EL Sushi-Essig
7,5 cm langes Stück frisch Ingwer, fein gerieben
3 EL Süsse Chillisauce
7 EL Tomatenketchup
6 EL Wasser
4 EL gehacktes frisches Koriandergrün
Salz

Zubereitung:

Rippchenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten im Foodprozessor mit dem Flügelmesser in 2 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken. Abdecken und mindestens 1h kalt stellen.

Das Relish kann bereits am Vortag zubereitet werden. Dazu das Öl im Kessel der CC auf 100 Grad erhitzen, das Flexirührelement einsetzen und bei Intervallrührstufe 2 die Schalotten zufügen und bei geringer Hitze 5 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer zufügen und etwa 4 Minuten weiterdünsten. Hitze auf 110 Grad erhöhen und alle übrigen Zutaten außer dem Koriander zufügen. Mit Spritzschutz bei schwacher Hitze 10 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel geben und Koriander einrühren. Wenn die Mischung vollkommen erkaltet ist, bis zum Verzehr kalt stellen.

Die Rippchen indirekt bei ca. 120 Grad 2 – 2.5h grillen. Dabei immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln. Dazu das Relish und einen Salat deiner Wahl reichen.

Erbswurstsuppenpulver

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

[Erbswurstpulver](#)