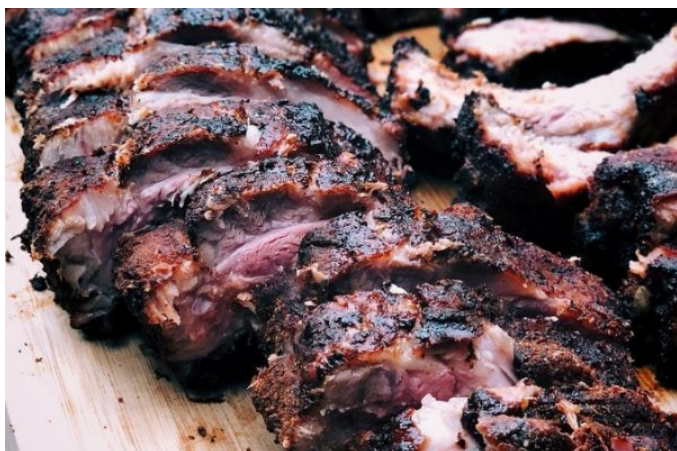




MEIN GENUSS



Spareribs Malaysische Art



It's a match!

It's a match! Mit unserem Fünf-Gewürze-Pulver wird jedes BBQ zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Match made in heaven!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Knoblauch und Ingwer schälen und anschließend fein hacken.
- 2 Beides zusammen in eine Schüssel geben und mit Sesamöl, Sojasauce, Reiswein, Fünf-Gewürze-Mischung, Honig, Sambal Oelek und Salz mischen.
- 3 Die Rippchen hinzugeben und mit der Marinade einreiben, so dass diese von der Marinade vollständig überzogen sind. Anschließend die Rippchen in den Kühlschrank zugedeckt in den Kühlschrank stellen oder die Marinade für mindestens 5 Stunden einziehen lassen.
- 4 Vor dem Grillen die Rippchen mit Öl einpinseln. Dann auf den Rost legen und grillen. Die Rippchen dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln; so lange, bis diese dunkelbraun und knusprig sind.

Zutaten

1 kg Rippchen vom Schwein, in einzelne Rippen zerteilt
1 EL Sesamöl, dunkel
1 St Ingwer (haselnussgroß)
2 Knoblauchzehen
1.5 EL Sojasauce, hell
1.5 TL Fünf-Gewürze Pulver
1.5 EL Honig
0.5 TL Sambal Oelek
0.5 TL Salz
2 EL Schnittlauch
2 Zitronen
6 EL Öl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.