

Lamm-Rippen aus der Hand

2 kg Lamm-Rippen (20 Stück) 1 Frühlingszwiebel, gehackt 3 rote Chilischoten, gehackt
1 EL gerieb Ingwerwurzel 2 EL gehackter Koriander

Würzmischung:

2 EL Reiswein 1 rote Chilischote in Scheiben 2 Frühlingszwiebeln
4 Sch. Ingwerwurzel 1 TL Salz 2 Sternanisfrüchte
2 Knoblauchzehen 1 Stück Zimtstange (5 cm)

Das Fleisch in Stücke mit jeweils zwei Rippen teilen und an den Knochenenden Fleisch und Fett entfernen.

Die Rippen in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Würzzutaten hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Mit aufgelegtem Deckel etwa 1 1/2 Stunden sanft köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich ist. In der Brühe abkühlen und anschließend gut abtropfen lassen.

Auf einer Servierplatte anrichten. In kleinen Schalen gehackte Frühlingszwiebel, Chillies, Ingwer und Koriander dazureichen.

Chinesisch am 16. Februar 2020