

Rippchen mit Honig und Knoblauch

1,5 kg Schweinerippchen	1/2 Tasse Honig	1/4 Tasse Sojasauce
3-4 Knoblauchzehen,	2 TL Ingwer, gerieben	1 TL Sesamöl (optional)
Salz, Pfeffer	Frühlingszwiebeln	Sesamsamen

Die Schweinerippchen in einzelne Rippen schneiden und gründlich waschen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und beiseite stellen.

In einer Schüssel die Honig, Sojasauce, gehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer, Sesamöl (falls verwendet), Salz und Pfeffer vermengen, um die Marinade herzustellen.

Die Schweinerippchen in einen verschließbaren Beutel oder eine flache Schüssel geben und die Marinade darüber gießen. Stellen Sie sicher, dass die Rippchen gut mit der Marinade bedeckt sind. Den Beutel oder die Schüssel verschließen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) marinieren lassen.

Den Grill vorheizen oder den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Die marinierten Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen und abtropfen lassen. Wenn Sie den Grill verwenden, grillen Sie die Rippchen bei mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten pro Seite oder bis sie gut durchgegart und leicht karamellisiert sind. Wenn Sie den Ofen verwenden, legen Sie die Rippchen auf ein Backblech und backen Sie sie etwa 30-40 Minuten oder bis sie gar sind. Während des Backens können Sie die Rippchen gelegentlich mit zusätzlicher Marinade bestreichen.

Sobald die Rippchen fertig sind, nehmen Sie sie vom Grill oder aus dem Ofen und lassen Sie sie kurz ruhen. Mit gehackten Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren.

Servieren Sie die Honig-Knoblauch-Rippchen heiß und genießen Sie sie mit Beilagen Ihrer Wahl, wie Reis oder Gemüse.

NN am 04. November 2025