

Kanton Style Ribs

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Spareribs Stränge
 1 Gemüsezwiebel
 1 Zwiebel
 1 rote Chilischote
 7 cm Ingwer
 5 Knoblauchzehen
 3 Sternanis
 2 Zimtstangen
 Zesten von 1 1/2 Bio Orangen
 700 ml Shaoxing (chinesischer Reiswein)
 200 ml helle Sojasauce
 1 l Schweinebrühe
 2 Esslöffel Honig
 2 Esslöffel Five Spice Gewürz
 150 g Jasmin-Reis

Ein leckerer Strang Baby Back Ribs macht sich nicht nur in deinem Smoker oder heimischen Ofen hervorragend. Die chinesische Küche ist vollgepackt mit leckeren Rippchen Rezepten, bei deren Zutatenliste mir immer wieder aufs Neue das Wasser im Mund zusammen läuft. Besonders die Kantonesische Küche hat es mir angetan. Hier verbinden sich herzhaft, süße, saure und salzige

Zutaten zu einem fantastisch einfachen Gericht mit Suchtgarantie.

Butterzarte Spareribs in einem Sud aus Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Reiswein, Schweinebrühe und Sojasauce. Die Orangenzesten verkochen fast gänzlich und verleihen den Kanton Ribs zusammen mit Zimt und Sternanis ein unverwechselbar fruchtig frisches Aroma. Dazu nur noch eine Schüssel dampfenden Jasmin-Reis und das Leben ist schön ... egal wie stressig oder frustrierend dein Arbeitstag heute war.

- 1 -

Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln schälen und zusammen mit der Chilischote fein hacken. Zesten von den Orangen abschälen.

- 2 -

Silberhaut von den Rippchen entfernen und an den Knochen entlang in einzelne Ribs zerteilen.

- 3 -

In einem großen Topf Rippchen mit einem Schuss Sonnenblumenöl ca. 3 Minuten stark anrösten. Five Spice Gewürz, Zimt und Nelken hinzugeben und unter ständigem Rühren nochmals 1 Minute rösten.

- 4 -

Mit Shaoxing ablöschen. Brühe und Sojasauce dazugeben und bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze 2 Stunden simmern lassen. Ab und an umrühren.

- 5 -

Reis kochen.

- 6 -

Kanton Style Ribs

Wenn die Sauce sämig ist und das Fleisch an den Rippchen weich, Honig hinzugeben, umrühren und zusammen mit dem Reis servieren.