KIKKOMAN

Würzige Spareribs mit Apfel und würziger Sojasaucen-Marinade

Gesamtzeit **140 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Marinierdauer **60 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4.388 kJ / 1.097 kcal

Fett: **46 g** Eiweiß: **118 g**
Kohlenhydrate: **55 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1 kg	Schweinerippchen
250 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
125 ml	Apfelsaft
3	Ingwer
3	Knoblauchzehen
1	Anisstern
3	Kardamomkapseln
1	Lorbeerblatt
3	Pimentbeeren
1 Stück	Zimtrinde
1 TL	Koriandersamen
0,5 TL	Kreuzkümmel
100 g	brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kikkoman Sojasauce und Apfelsaft in einen Topf geben. Gewürze und Zucker hinzufügen – dann zum Kochen bringen. Geriebenen Ingwer und Knoblauch dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 2

Ggf. Silberhaut von den Spareribs entfernen. Das Fleisch mit Marinade bedecken und 1 Stunde beiseitestellen.

Schritt 3

Grill auf mittlere Temperatur vorheizen und die Rippchen von jeder Seite 10–15 Minuten garen, dabei ab und zu mit der Marinade bestreichen. Rippchen in Alufolie wickeln und weitere 30–40 Minuten garen, bis sie weich sind.