Schokoladen-Spareribs zum Grillen

In Südamerika wird Schokolade oft auch für herzhafte Speisen verwendet. Das Rezept für Schokoladen-Spareribs zum Grillen ist genau das Richtige für den süß-pikanten Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: Jerry Pank

Zutaten

1.5 kg	Schweinerippen
2 EL	Pflanzenöl
2 Stk.	Limetten
150 g	Tomatenmark
50 g	Dunkle Schokolade
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Ingwer
3 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Sternanis
2 EL	Honig
4 EL	Sherry

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Spareribs zum Grillen den Grill anheizen (alternativ den Backofen auf 200°C vorheizen). Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein reiben bzw. hacken. Chilischote waschen und sehr klein schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen. Chili und Sternanis unterrühren. Tomatenmark, Schokolade, Honig und Sherry hinzufügen und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

3. Die Rippchen in eine Schüssel mit Deckel legen und mit der Marinade übergießen.

Verschließen und kräftig schütteln, so dass das Fleisch rundherum mit Marinade bedeckt ist. An einem kühlen Ort 1 Stunde durchziehen lassen.

4. Die Rippchen aus der Marinade nehmen und auf dem Grill 30 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden. Alternativ die Rippchen auf einen mit Backpapier ausgelegten Grillrost legen und im Ofen 30 Minuten braten lassen.

5. Inzwischen die Limetten waschen und vierteln. Das Fleisch vom Grill/aus dem Ofen nehmen und - falls noch vorhanden - den Sternanis entfernen. Mit Limettenstücken anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zu den Schokoladen-Spareribs zum Grillen schmecken Kartoffeln und gegrilltes Gemüse oder grüner Salat.