

Würzige Ripperl in Honigsauce

Ein tolles Rezept mit unglaublich vielen Gewürzen und Aromen: Die würzigen Ripperl in Honigsauce, am besten werden sie auf dem Holzkohlegrill.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 12,5 h

Gesamtzeit: 14,0 h



Zutaten

2 kg	Schweinsrippen
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Pimentkörner
4 Stk.	Gewürznelken
140 g	Honig
1 Prise	Salz
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Chilischoten

6 EL Olivenöl
1 Dose Tomaten
3 EL Aceto Balsamico
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimtpulver
1 Prise Gewürznelken
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Die würzigen Ripperl in Honigsauce bereits am Vortag zubereiten, damit die Marinade richtig einziehen kann. Die Rippchen kalt abwaschen und trockentupfen, bei Bedarf die weißen Sehnen abtrennen. Nicht kleiner schneiden. Die Zwiebel pellen und in grobe Würfel schneiden. Zitrone und Orange mit heißem Wasser waschen und trocknen, ebenso in grobe Würfel schneiden.
2. Einen großen Topf, in den die Ripperl hineinpassen, mit etwa eineinhalb Liter kaltem Wasser füllen. Orangen-, Zitronen- und Zwiebelstücke hineingeben. 3 Esslöffel Honig, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Gewürznelken und einen Teelöffel Salz zufügen. Deckel aufsetzen und den Sud zum Kochen bringen.
3. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Ripperl in den Topf legen und den Sud erneut aufkochen lassen. Dann den Herd ausschalten, Topf auf der Platte stehen lassen und die Ripperl über Nacht durchziehen lassen.
4. Am Folgetag den Topfinhalt ein weiteres Mal zum Kochen bringen, anschließend den Herd wieder abstellen. Die Ripperl noch einmal 30 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen. Unterdessen den Knoblauch und die Schalotten pellen und fein hacken.
5. Die Chilihälfte waschen, putzen, einschneiden und die Kerne auskratzen, dann fein hacken. Kasserolle mit ein wenig Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Chili und Schalotten darin einige Minuten lang anrösten.
6. Anschließend die übrigen Zutaten zum angerösteten Gemüse in die Kasserolle geben: Verbliebenen Honig, Balsamico, Tomaten, Muskatnuss, Kardamom, Zimtpulver, Gewürznelkenpulver und frisch gemahlenen Pfeffer. Bei mittlerer Temperatur eine halbe Stunde lang einkochen lassen, bis die Sauce schön sämig wird. Dann das restliche Olivenöl einrühren, mit Honig und Salz abschmecken.
7. Den Grill vorheizen. Die Ripperl aus dem Topf nehmen, kurz abtropfen lassen und auf den Grill legen. Von beiden Seiten goldbraun grillen, dabei hin und wieder wenden. Anschließend mit der Honig-Tomaten-Sauce einstreichen und am Grillrand noch einige Minuten fertig grillen

und dabei erneut mit der Sauce bestreichen. Die übrige Sauce mit den Ripperl servieren.

Tipp

Zu den würzigen Ripperl in Honigsauce Grillkartoffeln und einen Salat servieren. Frisches Weißbrot dazu reichen.