Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Der Grillklassiker: Zart knusprige Schweineripple

[caption id="attachment_8114" align="aligncenter" width="709" caption="Außen würzig pikant und knusprig. Und innen köstliches zartes Fleisch, das sich butterweich vom Knochen löst"]

[/caption]

Zart knusprigeSchweineripple

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 x 500 g Stücke Schweineripple (Spareribs)

Für die Marinade

- 100 ml Tomatensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Honig
- 4 EL edelsüßer Paprika
- 3 EL Öl
- 2 EL Apfelessig
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 EL Salz
- 1 EL Selleriesalz

- 1-2 EL schwarzer Pfeffer
- ½ frische Chilischote, entkernt und in feine Ringe geschnitten (nach Belieben)

Für den Kochansatz:

- 100 g mittelgroße Zwiebel, geschält und halbiert
- 100 g Karotte, geschält und geviertelt
- 100 g Sellerieknolle, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 2 Lorbeerblätter und 4 Liebstöckelblätter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und 10 Pfefferkörner

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Ripple (Spareribs) halbieren. Unter fließenden kalten Wasser waschen und mit Küchenkrepp abtupfen.
3. Einen großen Topf mit Wasser füllen. Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Lorbeer- und Liebstöckelblätter und Salz zum Kochen bringen.
4. Die Ripple zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Das Wasser darf nicht mehr kochen, sondern sollte nur sanft wallen.
5. Die Rippchen herausnehmen, abtropfen und zugedeckt auf einem Teller abkühlen lassen.
6. Die Rippchen in die Marinade geben und alles gut vermengen. Mindestens 1 Stunde marinieren.
7. Zum Fertigstellen die Ripple auf einen Grillrost legen.
8. Den Grillrost in den Grill (Barbecuegrill, Smoker oder in den Backofen bei 160°C Umluft) in die mittlere Leiste schieben. Gelegentlich mit der Marinade bepinseln bis diese außen knusprig goldbraun und innen saftig sind.
   Tipp 1: Zum Test mit einem Zahnstocher einstechen und prüfen, ob dieser das Fleisch butterweich durchdringt.

Serviertipp: Dazu schmeckt mir Knoblauchbaguette, frischer Salat und ein kühles Bier.