



GRILLED BEERRIBS

ZUTATEN

- 1,5 kg **Spareribs** (Schweinerippen)
- 2 Bund **Frühlingszwiebeln**
- 1 daumengroßes Stück **Ingwer**
- 4 **Knoblauchzehen**
- 2 **Chilischoten**, grob gehackt
- 250 ml helle **Sojasoße**
- 1 EL **Sesamöl**
- 200 ml **frisches VELTINS**
- 2 TL brauner **Zucker**
- 2 EL **Sambal Oelek**

Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den weißen Teil der Zwiebeln fein reiben. Den Ingwer reiben, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit dem geriebenen weißen Teil, dem Ingwer, dem Knoblauch, den Chilis, der Sojasoße, dem Sesamöl, dem frischen VELTINS, dem Zucker und dem Sambal Oelek in einer Schüssel zu einer Marinade vermischen.

Die Rippchen darin mindestens 10 Stunden marinieren.

Vor dem Grillen Reste der Marinade von den Rippchen leicht abstreifen, dann diese zunächst bei niedriger Hitze am Rand des Grills 3 bis 5 Stunden grillen. Achtung: Die Rippchen nicht bei direkter Hitze grillen, da sonst der Zucker in der Marinade anbrennt. Sind die Rippchen gar und weich, diese in die Mitte des Grills schieben und bei hoher Hitze bräunen. Dabei mit der restlichen Marinade bestreichen.

