



Spareribs mit Honig-Ingwer-Marinade



Zutaten für 6 Personen:

- 2 kg Rippe (Wildschwein, Reh o. Hirsch)
- 3 EL Sesamöl
- 2 EL scharfe Barbecuesauce
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL frischer Ingwer, gerieben
- 1 EL Zitronenschale, gerieben
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Tannenhonig
- Cayennepfeffer
- schwarzer Pfeffer, grob geschrotet
- Rosenpaprika

Zubereitung:

Spareribs waschen und trockentupfen. Sesamöl, Barbecuesauce, Sojasauce,

Ingwer, Zitronenschale, Honig und Senf gut vermengen und mit Rosenpaprika, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer scharf abschmecken.

Spareribs in eine Kasserolle (Schmorpfanne) legen und mit der Marinade rundherum einpinseln. Zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und restliche Marinade mit dem Messerrücken von den Rippen streifen. Marinade aufheben.

Auf den heißen Grillrost legen. Immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln. Zum Schluss sollten sie so weich sein, dass man sie einzeln zerteilen kann.

Weinempfehlung zu: Spareribs mit Honig-Ingwer-Marinade

Spareribs auf dem Grill, dazu ein fruchtiger, gut gekühlter Weißwein, besser kann man sich einen warmen Sommerabend wohl nicht vorstellen. Um eine perfekte Geschmacksharmonie mit der würzigen Marinade zu erreichen, wählen wir einen Wein mit einer angenehmen Restsüße. Auf der einen Seite harmoniert dies sehr gut mit der in der Marinade enthaltenen Süße des Honigs, auf der anderen Seite mildert es den scharfen Ingwergeschmack angenehm ab. Unsere Wahl fällt deshalb auf einen fruchtigen, feinherben rheinhessischen **Riesling**, der all diese Voraussetzungen wunderbar erfüllt. Das Etikett wurde von dem in Nidda lebenden Jagdmaler Dieter Schiele gestaltet und trägt den Namen „Erfolgreiche Nachsuche“.

Weingut H. L. Menger
Hauptstraße 12
67575 Eich
Tel.: 06246/298
E-Mail: Weingut-H.L.Menger@t-online.de
www.weingut-menger.de

