



hr1-DOLCE VITA

## **Johann Lafer**

### **Hot Chili & Cherry Ribs**

#### **ZUTATEN (6-8 Portionen)**

##### **Für die Rippen**

2kg fleischige Schweinerippenbögen  
(am besten vom schwäbischen hällischen Landschwein)  
Pflanzenöl für den Grillrost

##### **Marinade**

2 unbehandelte Limetten  
1 junge Knoblauchknolle  
1 große Ingwerknolle  
Je 4 rote und grüne Chilischoten  
4 Melissenstiele  
1 Glass eingelegte Sauerkirschen  
(680g Abtropfgewicht)  
200ml Kirschsafte  
100ml Sojasauce  
2-3 El brauner Zucker  
2 El grobes Salz

#### **ZUBEREITUNG**

Den Rippenbogen kalt abwaschen, trocken tupfen und auf der Knochenseite jeweils mittig einschneiden, sodass die Knochen bei Grillen frei liegen.  
Für die Marinade Limetten heiß waschen und abtrocknen, dann mit Knoblauch und Ingwer in Scheiben schneiden. Den Chili waschen und schräg in Stücke schneiden. Die Melisse waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.  
Alle Zutaten in einer flachen Schale zu einer Marinade verrühren. Den Rippenbogen darin einlegen und beschweren. Zugedeckt mind. 3-4 Stunden marinieren (am besten über Nacht im Kühlschrank). Dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.  
Den Grill für direkte/indirekte schwache bis mittlere Hitze vorbereiten. Den Rippenbogen aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.



hr1-DOLCE VITA

Den Grillrost fetten und den Rippenbogen mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (140-160°C) 2 ½ -3 Stunden grillen. Die Marinade in einer Alu-Grillschale bei direkter Hitze einkochen und die Rippen damit immer wieder bestreichen. Zum Schluss die Marinade durch ein Sieb gießen (Kirschen und Würzzutaten entfernen) und sirupartig einkochen. Zum Servieren den Rippenbogen mit dem Sirup bestreichen und entlang der Knochen in einzelne Rips schneiden.