

Glasierte Rippchen mit Teriyakisoße und Sesam

Dies Rezept ist was für Grillfreunde, die gern knabbern und auf den Geldbeutel achten. Die dickflüssige Teriyakisoße glasiert wunderbar, man kann sie gut während des Grillens aufpinseln. Das Aroma der Rippchen lässt sich mit süß-salzig-pikant am besten umschreiben. Das Gericht lässt sich im Winter auch im Backofen zubereiten. Dann mit asiatischem Gemüse kombinieren und mit Reis servieren!

Zutaten für vier Personen

2 Seiten Schälrippen (die flachen ohne viel Fleisch, NICHT gepökelt), beim Fleischer in Portionsstücke hacken lassen oder selber schneiden, dann immer zwei Rippen.

1 Teelöffel getrockneter Ingwer*

4 Zehen Knoblauch, durchgepresst

ca 4 Esslöffel Teriyakisoße*

ca 4 Esslöffel Sojasoße*

1 Esslöffel Sesamsaat*, angeröstet

Zubereitung:

Soja- und Teriyakisoße mit allen Zutaten außer der Sesamsaat verrühren. Rippchen-Portionsstücke in eine flache Schüssel legen und mit der Soße übergießen. Stücke darin wälzen, bis alles benetzt ist. Eine halbe Stunde in der Mischung marinieren, ab und zu durchschütteln.

In der Zwischenzeit den Grill anheizen und die Sesamsaat in der trockenen Pfanne anrösten, bis die ersten Körner duften. Dann sofort die Pfanne vom Herd ziehen, denn die Körner rösten noch nach. Achtung: bei diesem Vorgang darf man die Küche nicht verlassen und muss am Herd stehen bleiben!

Nun die Rippchen auf dem Grill verteilen und bei mittlerer Hitze garen lassen. Ab und zu mit dem Grillpinsel (es tut auch ein breiter Backpinsel) mit übrig gebliebener Marinade bestreichen.

1x wenden, dann die schon gegrillte Seite mit der Sesamsaat bestreuen, weiterhin einpinseln. Ist keine Marinade mehr vorhanden, tut es auch Teriyakisoße pur.

Zum Schluss erneut wenden und auch die andere Seite bestreuen, heiß servieren. Dies dauert je nach Grill ungefähr 20-30 Minuten.

Dazu passen Kartoffelsalat, Backkartoffeln und Craft-Bier oder ein süffiger, nicht zu warm servierter Rotwein, z.B. von Koopmanskloof* aus Südafrika.

Angeblich schmecken die Rippchen auch kalt wunderbar, besonders wenn man sie barfuß nach dem Aufstehen direkt aus dem Kühlschrank isst ;-)