

## TOP REZEPT - Spare-Ribs „Gourmet“ vom Wildschwein



Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit ca. 2 Stunden im Ofen

**Zutaten für 4 Personen:** 2 kg Spare-Ribs vom Wildschwein, 100 g Knoblauch, 2 rote Chilischoten, 200 ml Sonnenblumenöl, 400 g Perlzwiebeln (Glas, in Essig eingelegt) 400 g flüssiger Honig, 60 ml Zitronensaft, 220 ml Sojasauce, 120 ml Worcestershiresauce, 500 g Ketchup, 20 g Currypulver, 2 TL schwarzer Pfeffer geschrotet, 2 TL gemahlener Koriandersamen, 200 ml Wasser.

(sehr gut eignen sich auch die Spare-Ribs vom Mufflon und vom Hirschkalb)

### Zubereitung:

1. Rückseite der Spare-Ribs mit Hilfe von einem Löffelstiel die Silberhaut vom Knochen entfernen.
2. Knoblauch abziehen und grob hacken. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Perlzwiebeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei etwas Essigsud (ca. 50 ml) auffangen.
3. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin farblos andünsten. Chili, Perlzwiebeln, Essigsud und Honig zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft, Sojasauce, Worcestershiresauce, Ketchup, Currypulver, Pfeffer und Koriandersamen zugeben. Mit Wasser auffüllen, kurz erhitzen und alles pürieren, bis eine soßenartige Konsistenz entsteht. Dann beiseite stellen.
4. Die Spare-Ribs mit etwas Öl einreiben, mit grobem Pfeffer und Salz würzen. Dann von beiden Seiten scharf angrillen bis sie leicht angebräunt sind und Röstaromen haben.
5. Die gegrillten Rippen in eine tiefe Ofen- oder Grillform einsetzen und vollständig mit Soße bedecken und abdecken, dann bei ca. 150 Grad Ober- und Unterhitze für 1,5 bis 2 Stunden fertig garen. Die Knochen sollten sich mühelos aus dem Fleisch ziehen lassen, einfach lecker.

