KIKKOMAN

BBQ-Honig-Rippchen mit Espresso-Rub

Gesamtzeit **1640 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **190 Min.** Kochzeit **1440 Min.** Marinierdauer

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	Bio-Orange (für Saft und Schale)
2	rote Chilischoten, in Ringen
3 cm	Ingwerwurzel, in Scheiben
3	Lorbeerblätter
200 ml	Rapsöl
1 kg	kurze Spareribs
1 EL	Espresso-Bohnen, zerstoßen
100 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 Bio-Orange (für Saft und Schale) - **2** rote Chilischoten, in Ringen - **3 cm** Ingwerwurzel, in Scheiben - **3** Lorbeerblätter - **200 ml** Rapsöl
Orange heiß waschen, Schale dünn abschälen und Saft auspressen. Mit Chili, Ingwer, Lorbeer und Rapsöl mischen.

Schritt 2

1 kg kurze Spareribs
Rippchen mit der Marinade in einen passenden Behälter legen und zudecken. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage ziehen lassen, zwischendurch wenden.

Schritt 3

Ein Blech im Backofen auf 100 °C Umluft erhitzen. Rippchen mit der Fleischseite nach unten auf das Blech legen, 3 Stunden garen, ab und zu mit dem Gewürzöl bepinseln.

Schritt 4

1 EL Epresso-Bohnen, zerstoßen - **100 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
Rippchen aus dem Ofen nehmen, abtropfen lassen und auf dem sehr heißen Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten jeweils 3 Min. bräunen. Espresso-Bohnen und 4 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig verrühren, Spareribs damit bestreichen und glasieren. Fertige Spareribs mit restlicher Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig servieren.