

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

GEGRILLTE SCHWEINERIPPCHEN

in köstlicher Marinade



Dirk Luther

Gegrillte Schweinerippchen

in köstlicher Marinade

ZUTATEN

2 kg Schweinerippchen

Marinade:

2 TL Kreuzkümmel

4 EL Fenchelsamen

1 Bd. Zitronen-Thymian

1 Bd. Rosmarin

10 Lorbeerblätter

2 Orangen, Saft und Abrieb

1 Knoblauchknolle, in Zehen zerteilt und geschält

8 TL Paprikapulver

12 EL Balsamicoessig

300 ml Ketchup

16 EL Unsere Heimat Bio Rapsöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle



Den Ofen auf 180°C vorheizen und etwa 40 Minuten später den Grill anheizen.

MARINADE Für die Marinade Kreuzkümmel und Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Die Zitronen-Thymianblätter sowie Rosmarinnadeln mit dem Orangenabrieb und dem Knoblauch fein hacken und in einer Schüssel mit den zerstoßenen Gewürzen und den restlichen Zutaten für die Marinade vermengen.

Die Marinade sorgfältig in das Fleisch einreiben. Auch alle versteckten Ecken und Winkel berücksichtigen. Das Fleisch in eine möglichst passgenaue Bratenpfanne legen, mit der restlichen Marinade übergießen und locker mit Alufolie zudecken.

SCHWEINERIPPCHEN Jedes Fleisch ist zum Grillen geeignet. Allerdings müssen unterschiedliche Stücke verschieden behandelt werden: Diese Schweinerippchen werden zuerst im Ofen gebraten, ohne zu bräunen, danach auf den Grill gelegt und immer wieder mit der Marinade überzogen – bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Würde man die Schweinerippchen wie Schweinenacken grillen, wären sie außen knusprig, aber innen noch roh. Darum gare ich die Schweinerippchen so, dass sie in der Mitte saftig und aromatisch, rundherum jedoch goldbraun und zum Anbeißen knusprig sind.

Im vorgeheizten Ofen etwa 1 1/2 Stunden garen. Anschließend die Schweinerippchen grillen – über direkter und mittlerer Hitze für etwa 12 Minuten, dabei mehrfach wenden. Das fertige Fleisch auf eine Platte legen und ein paar Minuten ruhen lassen.



Bio-Rapsöl