Hanoi Spare Ribs



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

10

Für die Rippchen

- 10 Schweinerippen
- 125 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 2 dl Sojasauce
- 0,5 dl Fischsauce
- 125 g Bresc Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 125 g gehackte Schalotten
- 65 g 5 Gewürze-Pulver
- 125 g Honig
- 125 g Zucker
- 0,5 dl Sonnenblumenöl
- 25 g rote Pfefferschote gehackt
- Koreanische BBQ-Sauce

Für den Salat

- 2 Kopf Eisbergsalat
- 2 Bund Koriander
- 2 Bund Pfefferminze
- 250 g Sojabohnensprossen
- 3 Zwiebel
- 3 Gurke
- 3 Karotte
- 3 TL Zucker
- Salz
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette

Zubereitung

Aus den Zutaten eine glatte Marinade machen. Die Spareribs eine Nacht marinieren. Den Ofen auf 120 Grad vorheizen und die Spareribs auf ein Rost über einem Auffangblech (wegen Auslaufen) rosten. In ca. 2 Stunden braten, bis sie gar sind. Regelmäßig mit der Marinade bestreichen. Karotten, Zwiebeln und Gurken raspeln, den Teig hinzufügen und mit Limettensaft, abgeriebener Schale, Zucker und Salz marinieren. Den Eisbergsalat schneiden und mit den Kräutern vermischen. Die Spare Ribs mit der BBQ-Sauce und dem Salat servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000