



Gegrillte Schweinerippchen mit Kampot-Pfeffersosse

Zutaten

Khmer-Curry-Paste

4 Stängel Zitronengras
35g Kurkuma
15g Ingwer
5 Keffir-Blätter
3 Knoblauchzehen
Wasser

Schweinerippchen

400 g Schweinerippchen
30 g Schwarzer Kampot-Pfeffer
50 g Austernsauce
1 Esslöffel Limettensaft
Abgeriebene Schale von 2 Limetten
10 g Palmzucker
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 Stück Chili und frischer
Koriander

Zubereitung

Kurkuma schälen und schneiden.

Das Zitronengras, den Knoblauch, den Ingwer und die Keffir-Blätter klein schneiden.

Alle Zutaten für die Paste mit einem Esslöffel Wasser in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Die Rippchen in die gewünschte Größe schneiden.

Khmer-Currypaste, Kampot-Pfeffer, Salz, Austernsauce, Limettensaft, geriebene Limettenschale und Palmzucker gründlich vermischen und die Rippchen darin marinieren.

1 Stunde lang durchziehen lassen und dann die marinierten Rippchen auf einen Rost legen und im Backofen bei 180° für 50 Minuten backen.

Während des Backens, die Rippchen mehrere Male wenden.

Mit geschnittenem frischen Chili und Koriander servieren.