KIKKOMAN

# Würzige Apfel & Soja Ribs

Gesamtzeit **140 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Marinierdauer **60 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**4'388 kJ / 1'097 kcal**

Fett: **46 g** Eiweiss: **118 g**
Kohlenhydrate: **55 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Schweinerippchen |
| **250 ml** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **125 ml** | Apfelsaft |
| **3** | cm Ingwer |
| **3** | Knoblauchzehen |
| **1** | Anisstern |
| **3** | Kardamomkapseln |
| **1** | Lorbeerblatt |
| **3** | Pimentbeeren |
| **1 Stück** | Zimtrinde |
| **1 TL** | Koriandersamen |
| **0.5 TL** | Kreuzkümmel |
| **100 g** | brauner Zucker |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Kikkoman Sojasauce und Saft in einen Topf geben. Gewürze und Zucker hinzufügen, dann zum Kochen bringen. Geriebenen Ingwer und Knoblauch dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

### Schritt 2

Membran von den Rippen entfernen. Fleisch mit Marinade bedecken und 1 Stunde zum Marinieren beiseitestellen.

### Schritt 3

Grill auf mittlere Temperatur vorheizen und Rippchen von jeder Seite 10-15 Minuten garen, dabei ab und zu mit der Marinade bestreichen. Rippchen in Alufolie wickeln und weitere 30-40 Minuten garen, bis sie weich sind.