



SPARERIBS MIT APRIKOSENCHUTNEY

Zutaten für 4 Personen

Für die Spareribs

2 kg Rippchen (Spareribs)
2 EL Aprikosenmarmelade
80 g Ketchup
4½ EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1½ EL Honig
1½ EL Weisswein
Ein wenig Knoblauch und Chilipulver
etwas bunter, grob geschroteter
Pfeffer

Für das Chutney

200 g Aprikosen
2 Zwiebeln
1–2 EL Apfelessig
50 g brauner Kandis
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
⅔ EL Honig
⅔ EL Weisswein
Ein wenig Knoblauch und Chilipulver

Rippchen waschen, trocken tupfen und in Stücke zerteilen. Marmelade, Ketchup, Sojasauce, Honig, Weisswein, Knoblauch, Chilipulver und Pfeffer verrühren, die Rippchen damit bestreichen und kurze Zeit durchziehen lassen.

Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Zwiebeln abziehen und mit den Aprikosen fein würfeln. Essig, Kandis, Sojasauce, Honig, Weisswein, Knoblauch, Chilipulver, Aprikosen und Zwiebeln sowie 2–3 EL Wasser in einem Topf aufkochen und bei geringer Temperatur abgedeckt ca. 20 Minuten garen.

Rippchen auf dem Grill auf Grillschalen ca. 20–30 Minuten grillieren, dabei zwischendurch mehrfach wenden und mit der Marinade bestreichen. BBQ-Rippchen mit dem Aprikosendip servieren. Dazu schmeckt frisches Fladenbrot.

www.kikkoman.ch