



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Knusprige Ente mit Pfannkuchen

Diverse Dim Sum

Spare Ribs Süss-Sauer

Gongbao Hähnchen

Ningbo Pak Choi

Gebratener Reis

Szechuanpfeffer-Glacé mit Chili-Ananas

Spare Ribs Süss-Sauer

Für 4 Personen

500 g	Spare Ribs
10 g	Frühlingszwiebel grob gehackt
5 g	Ingwer in Scheiben geschnitten
5 g	Fermentierte schwarze Bohnen
1 EL	Shaoxing Reiswein
1 EL	Helle Soja Sauce
2 EL	Dunkle Soja Sauce
3 g	Salz

500 g	Zucker
800 ml	Wasser
150 ml	Dunkler chinesischer Essig
150 ml	Malzessig
5 g	Sternanis

2 EL	Sesam, in der trockenen Bratpfanne geröstet.
2 EL	Sesamöl

Erdnussöl zum Fritieren

Die Racks in einzelne Rippenstücke schneiden.

Alle Zutaten zusammenmischen und 2 Stunden dämpfen.

Ribs aus dem Steamer nehmen und abkühlen und trocken werden lassen.

Öl in der Friteuse oder im Wok auf 180° erhitzen

Ribs portionenweise fritieren, bis sie etwas dunkler werden.
Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

«Klebrige» Sauce

Alle Zutaten in einem grossen Topf aufkochen, beim ständigen Rühren die Sauce reduzieren, bis sie dick und honigartig ist.

Die Ribs zu der Sauce geben und weiter kochen, bis die Sauce an den Ribs klebt.

Zum Anrichten

Die Sesamsamen darüber streuen und mit dem Sesamöl beträufeln.