



CHERRY SCHWEINERIPPCHEN

Für 6 Personen

- 3 kg Rippchen vom Schwein ohne Silberhaut
- 3 Lauchzwiebeln
- 350 g Sauerkirschen (entkernen)
- 3 EL Tomatenmark
- 8 EL Kirschsafft
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Kirschkonfitüre
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 2 TL Kirschlikör
- etwas Salz, Pfeffer

Lauchzwiebeln putzen und fein hacken. Die entkernten Sauerkirschen, Tomatenmark, Kirschsafft, Sojasoße, Konfitüre, Senf, Kirschlikör und Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rippchen in gleich große Stücke schneiden, in einen großen Topf oder eine Schüssel legen und mit der Marinade übergießen. Für eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Etwas Marinade aufheben, um Rippchen während des Grillens regelmäßig damit zu bestreichen. Auf dem Grill brauchen die Rippchen bei etwa 120°C ca. 2 Stunden.