

Spare Ribs von der Wildsau mit Blutorange

Zutaten für 2 Personen:

600g Rippli vom Wildschwein, zerteilt in Stücke à ca. 300g

für die Marinade:

2 EL Austernsauce

2-3 EL dunkle Sojasauce

2 EL Erdnussöl

2 TL brauner Zucker

1 getrocknete Chilischote, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Bio-Blutorange

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Zutaten für die Marinade gut vermengen. Zeste der Blutorange begeben. Die Orange halbieren. Eine Hälfte auspressen. Ca. 4-5 EL Saft zur Marinade geben.

2. Die Spare Ribs gut damit einreiben und in einem Plastiksack oder Tupperware mindestens eine Stunde marinieren.

Das Fleisch muss Zimmertemperatur annehmen.

3. Ribs auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 180 Grad Umluft circa 25-30 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit mit den Resten der Marinade bestreichen.

Dazu passt: [Chili-Lauchsalat](#)

