



Zutaten

- 2 Stränge Duroc Schweine Rippchen
- 1/2 Mango
- 200 ml Cola
- Rauchsatz, grober Steak-Pfeffer, Geräucherte Paprika

vom Grill

Rippchen vom „Duroc“ Schwein

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Duroc Rippchen mit Mango. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird's gemacht:

1. Rippchen kräftig würzen und ca. 10 Minuten einziehen lassen. Mango schälen und zusammen mit der Cola pürieren. Die Rippchen mit dieser Flüssigkeit über Nacht marinieren. Ein Enzym der Mango (alternativ Ananas oder Papaya) spaltet das Protein des Schweinefleischs auf und lässt dieses zart werden. Die Rippchen im Dampfgarer ca. 30-40 Minuten andämpfen. Anschließend bei niedriger, indirekter Hitze (ca. 80 °C) für ca. 60-80 Minuten auf dem Grill weitergaren. Dabei das Fleisch regelmäßig mit der BBQ-Sauce bepinseln.