

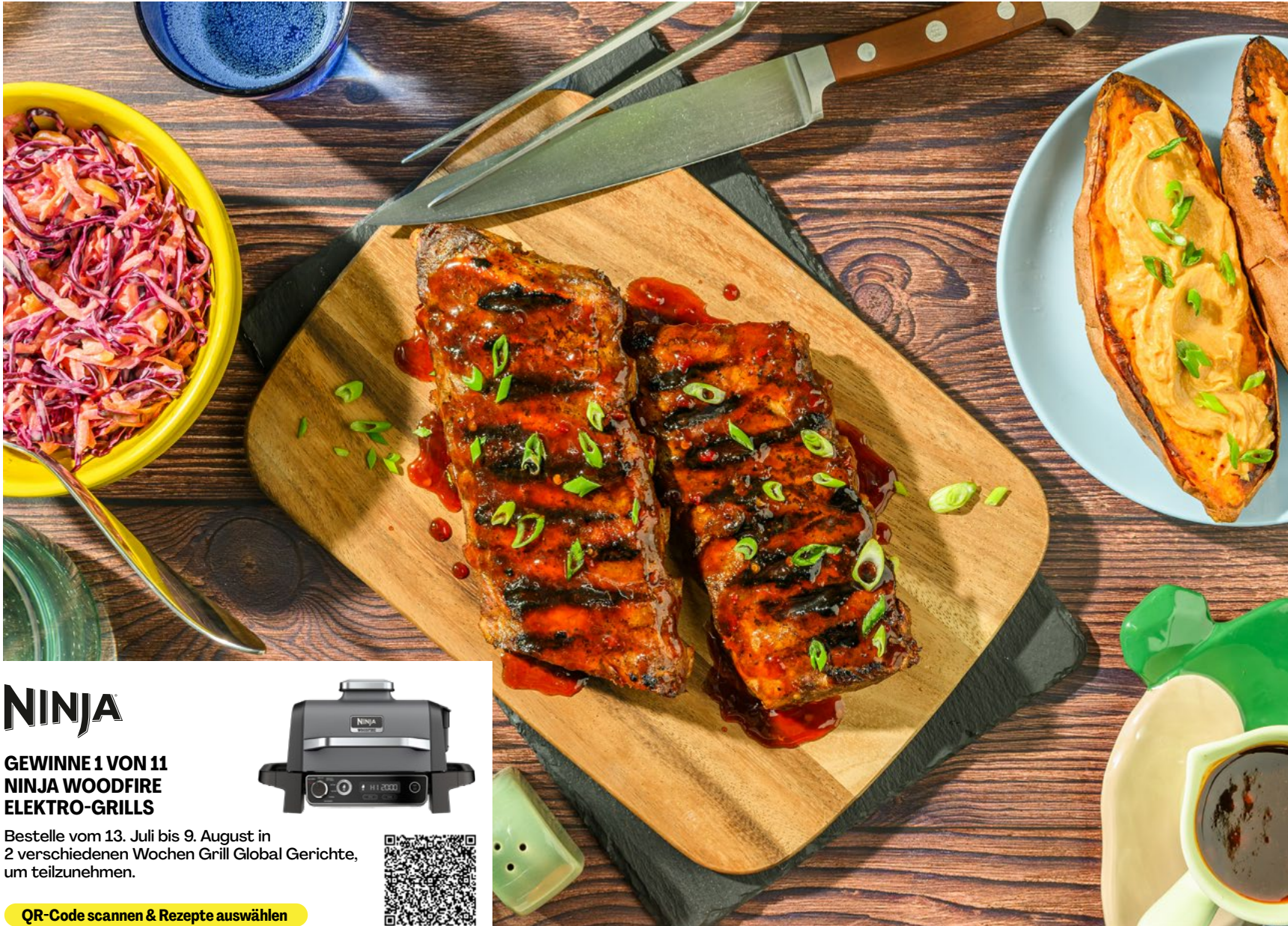


Tokyo Grill: Smoky Ribs mit Teriyaki-Glaze

Slaw, heiße Süßkartoffeln & Misobutter

35 – 45 Minuten • 1453 kcal • Tag 2 kochen

13



Spareribs



Teriyakisauce



Sriracha Sauce



Sweet Chili Soße



geraspelter Rotkohl



Karotte



Erdnüsse, gesalzen



Süßkartoffel



Frühlingszwiebel



vegane weiße Misopaste



Aioli

NINJA

GEWINNE 1 VON 11
NINJA WOODFIRE
ELEKTRO-GRILLS

Bestelle vom 13. Juli bis 9. August in
2 verschiedenen Wochen Grill Global Gerichte,
um teilzunehmen.



QR-Code scannen & Rezepte auswählen



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*, Öl*, Weißweinessig*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseribe, 1 große Schüssel, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spareribs	500 g	750 g**	1000 g
Teriyakisoße 11 15)	50 ml	75 ml**	100 ml
Sriracha Sauce	16 ml	24 ml	32 ml
Sweet Chili Soße 14)	50 g	75 g	100 g
geraspelter Rotkohl	300 g	500 g	600 g
Karotte DE IL NL FR IT ES	2	3	4
Erdnüsse, gesalzen 1)	20 g	40 g	40 g
Süßkartoffel ES US EG HN ZA NL	1	2	2
Frühlingszwiebel EG MA SN DE	2	3	1
vegane weiße Misopaste 11 15)	12,5 g**	25 g	25 g
Aioli 8 9)	40 g	60 g	80 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 990 g)
Brennwert	616 kJ/147 kcal	6081 kJ/1453 kcal
Fett	8,1 g	79,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	28,3 g
Kohlenhydrate	12,6 g	124,3 g
– davon Zucker	5,2 g	51,2 g
Eiweiß	5,7 g	56,1 g
Salz	0,72 g	7,14 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **1**) Erdnüsse **8**) Eier **9**) Senf **11**) Soja **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras **ZA:** Südafrika **MA:** Marokko **SN:** Senegal



Süßkartoffeln grillen

In einem Wasserkocher reichlich **Wasser*** erhitzen.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Ungeschälte **Süßkartoffeln** längs halbieren, vorsichtig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und mit der Schnittseite nach unten auf eine Seite eines mit Backpapier belegten Backblechs legen.

Tipp: Du kannst die Süßkartoffeln auch ganz lassen, in Alufolie wickeln und ca. 40 Min. in der heißen Glut deines Grills garen.



Rippchen grillen

Rippchen aus der Verpackung nehmen und auf die freie Seite des Backblechs legen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 30 – 35 Min. backen, bis die **Süßkartoffeln** weich sind.

Tipp: Du kannst die Rippchen auch ca. 5 Min. je Seite auf dem Grill grillen. Nach dem Grillen ggf. in Alufolie warmhalten.



Slaw vorbereiten

In einer großen Schüssel heißes **Wasser*** über den **Rotkohl** gießen und 3. Min. stehen lassen. Den **Kohl** durch ein Sieb abgießen, dann mit kaltem **Wasser*** abschrecken und gut ausdrücken, um das überschüssige **Wasser** aus dem **Kohl** zu pressen, zurück in die Schüssel geben und beiseitestellen.

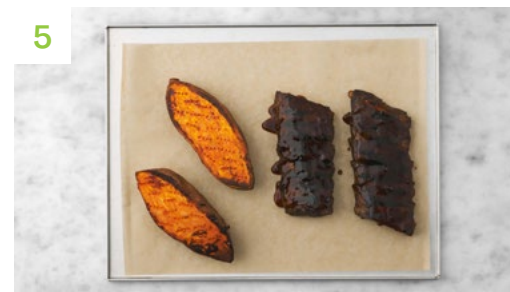
Karotten nach Belieben schälen und grob raspeln.

Weißes und grünes Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.



Slaw fertigstellen

Karotten, weiße **Frühlingszwiebelringe**, **Erdnüsse**, **Aioli**, die Hälfte **Sweet Chili Sauce**, 0,5 TL **[0,75 TL | 1 TL] Weißweinessig***, **Salz***, und **Pfeffer*** in die große Schüssel mit dem **Kohl** geben und gut vermengen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Weißweinessig*** abschmecken.



Ribs und Süßkartoffeln glasieren

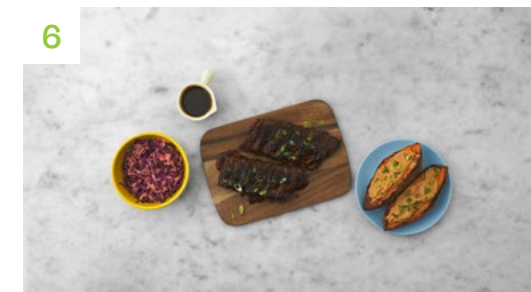
In einer kleinen Schüssel die Hälfte der **Teriyakisoße**, die restliche **Sweet Chili Sauce** und **Sriracha** zu einer **Glasur** vermengen.

Tipp: Wenn Du den Teriyaki-Geschmack besonderes magst, verwende die ganze Teriyaki-Soße.

In den letzten 5 Min. der Back oder Grillzeit, mithilfe eines Kochpinsels oder Löffels, **Rippchen** mit drei Vierteln der **Glasur** bedecken.

In einer zweiten kleinen Schüssel, die Hälfte der **Misopaste** mit 3 EL **[4,5 EL | 6 EL] Butter*** mischen.

Tipp: Wenn die Butter noch zu fest ist, kannst Du sie für 30 Sek. in den Ofen geben.



Anrichten

Rippchen auf Teller verteilen. **Slaw** und **Süßkartoffeln** daneben anrichten.

Süßkartoffeln mit **Misobutter** toppen und **Rippchen** mit grünen **Frühlingszwiebelringen** garnieren.

Mit der restlichen **Glasur** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

