

# Hier und heute



## **Marinierte Rippchen aus dem Ofen mit Mamas Krautsalat**

Spitzenköchin Julia Komp zeigt, wie man saftige Spareribs ganz einfach im Backofen zubereiten kann. Das Fleisch mariniert sie vorher in einer leckeren Honig-Marinade. Dazu gibt's Mamas Krautsalat mit Spitzkohl.

### **Das Rezept**

von Julia Komp für vier Personen

#### **Zutaten für die marinierten Rippchen**

- 4-6 flache Rippchen (Spareribs am Stück)

### **Tipp**

Wer mag, kocht die Rippchen vorher fünf Minuten in einer Mischung aus Wasser (3 l), Alkohol (60 g Vodka), Sojasauce (50 ml) und frischem Ingwer (50 g) in einem Topf. Wer lieber weiches Fleisch isst, kocht die Rippchen länger. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Übrig bleibt bei dieser Garmethode sauberes Fleisch.

#### **Zutaten für den Dry Rub**

- 2 EL Meersalz
- 1 EL Paprikapulver
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Zutaten für den Dry Rub vermengen und die Mischung per Hand über das Fleisch geben. Dieses dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Für eine Stunde bei 120 Grad in den Backofen (Umluft/mittlere Schiene) schieben.

**Tipp:** Wer zu Hause ein Cajun-Gewürz hat, kann das ebenfalls für den Rub verwenden.

#### **Zutaten für die Marinade**

- 100 ml Gewürzketchup
- 3 EL Honig, flüssig
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestershiresauce
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Chili-Flocken

### **Zubereitung**

Alle Zutaten vermischen. Backofentemperatur erhöhen und die Rippchen mit der Marinade im Backofen einpinseln. Bei 160 Grad für ca. 20 Minuten karamellisieren lassen. Oder die Backofentemperatur erhöhen und die Rippchen für ca. fünf Minuten karamellisieren lassen.

#### **Zutaten für den Krautsalat**

- 1 Spitzkohl
- 100 g Cornichons
- 2 gegrillte, gehäutete rote Paprika (alternativ gegrillte Paprika aus dem Glas)
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Den Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika in feine Streifen schneiden.

**Tipp:** Mit Spitzkohl ist der Krautsalat schnell fertig. Wer lieber Weißkohl verwenden möchte, sollte diesen mit Salz kneten und über Nacht stehen lassen.

## **Dressing für den Krautsalat**

- 50 g fetten Joghurt
- 50 ml Sahne
- 50 ml heller Balsamico oder Apfelessig oder Essig von den sauren Gurken
- 30 ml Traubenkernöl
- 6 angedrückte Wachholderbeeren
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Alle Dressingzutaten vermischen und kräftig abschmecken. Mit den restlichen Salatzutaten vermischen und direkt servieren.