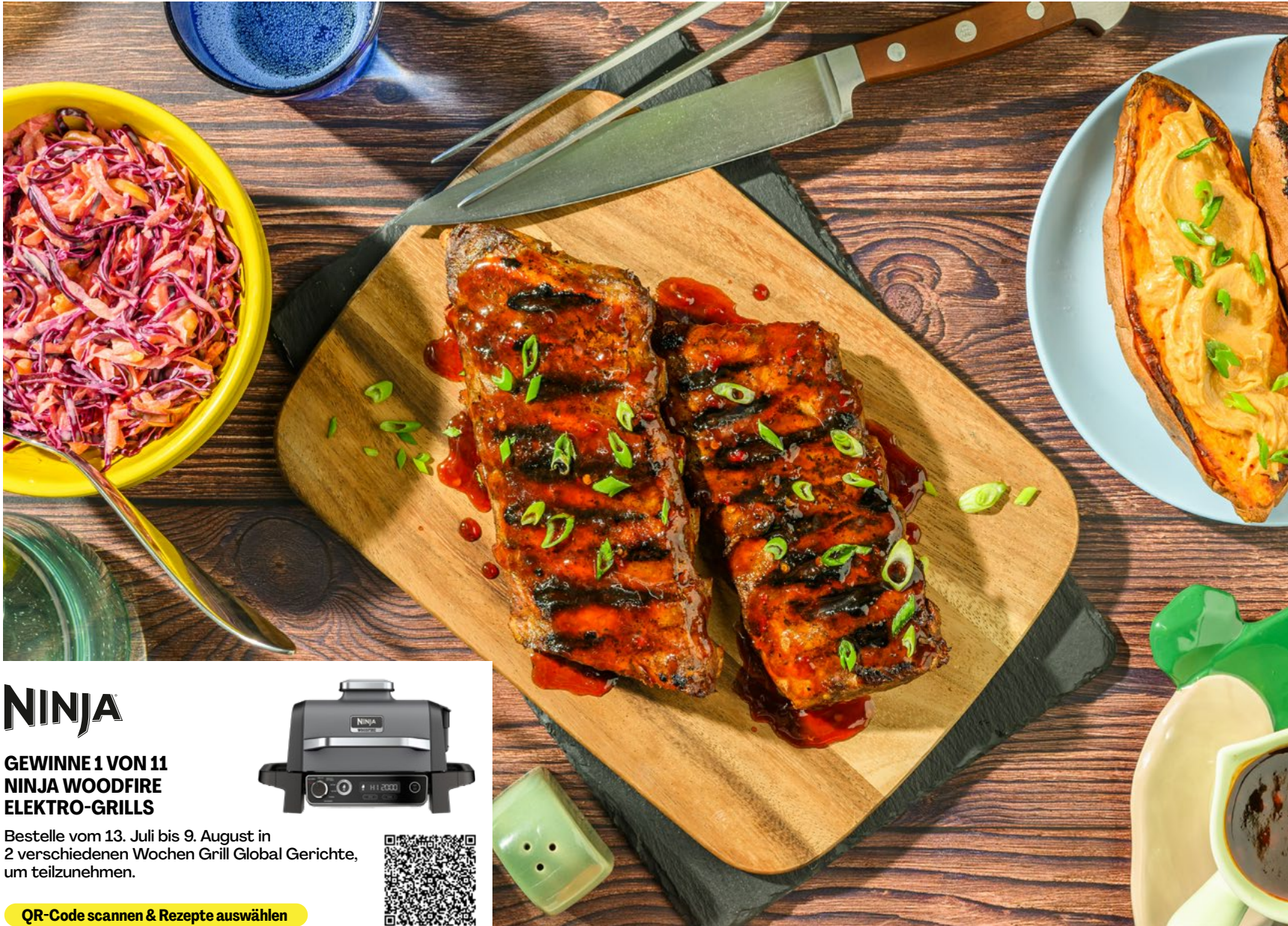


# Tokyo Grill: Smoky Ribs mit Teriyaki-Glaze

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



## 1 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.



## 2 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.



## 3 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.

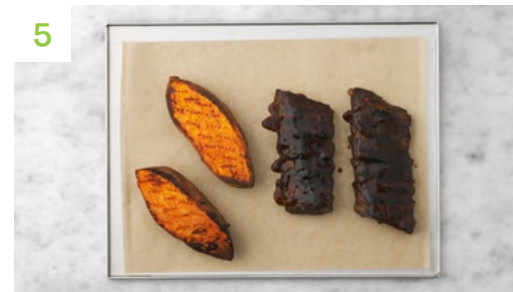
**Karotten** nach Belieben schälen und grob raspeln.

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



## 4 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.



## 5 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.



## 6 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>

