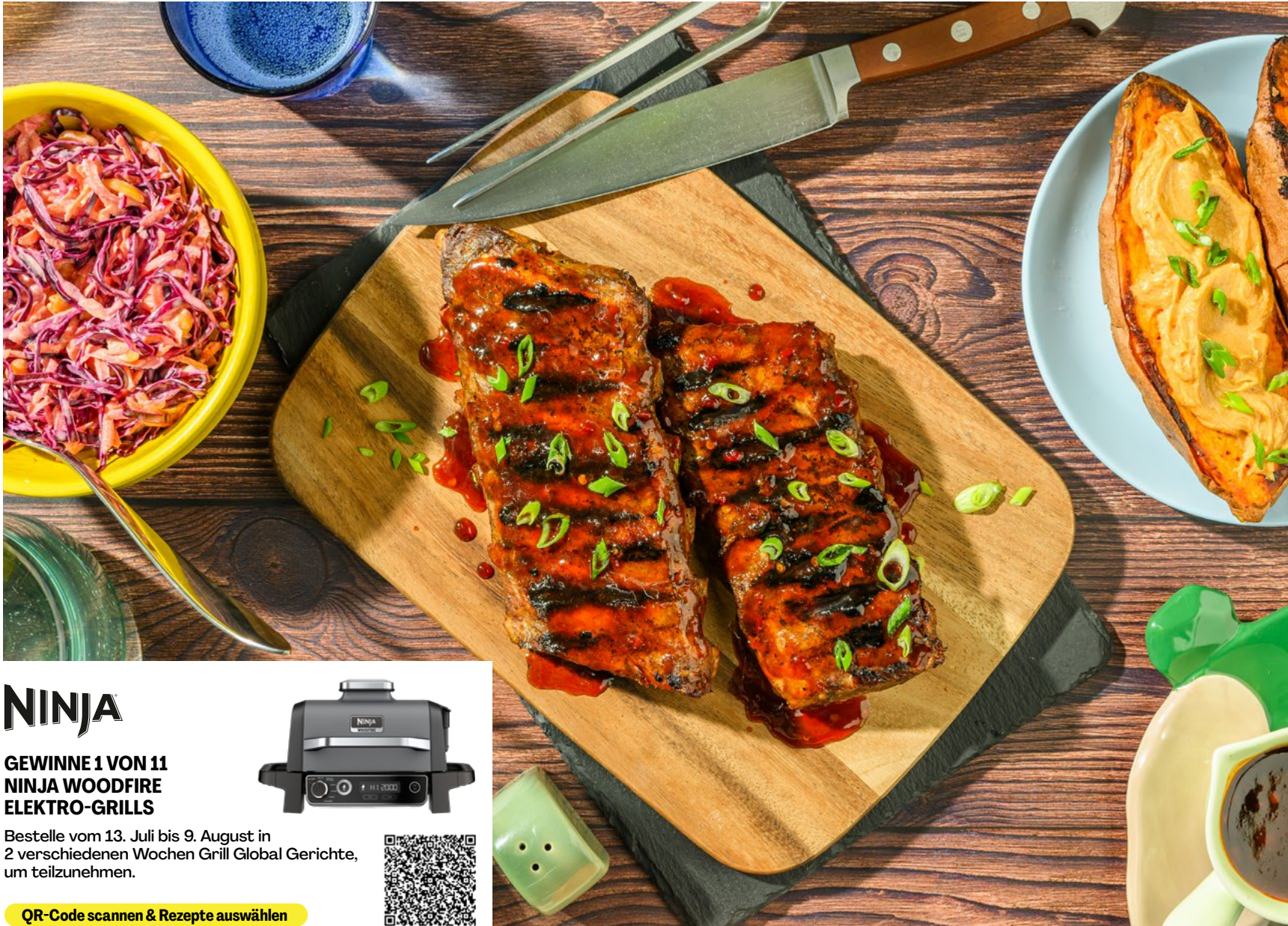


Tokyo Grill: Smoky Ribs mit Teriyaki-Glaze

Slaw, heiße Süßkartoffeln & Misobutter

35 – 45 Minuten • 1453 kcal • Tag 2 kochen



-  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



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

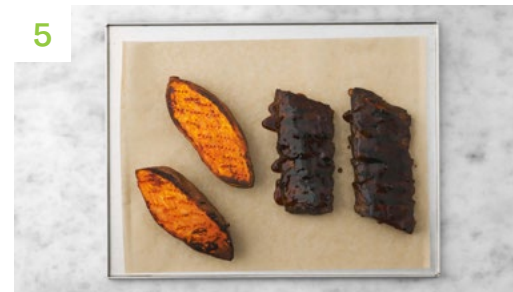
In einer großen Schüssel heißes **Wasser*** über den **Rotkohl** gießen und 3. Min. stehen lassen. Den **Kohl** durch ein Sieb abgießen, dann mit kaltem **Wasser*** abschrecken und gut ausdrücken, um das überschüssige **Wasser** aus dem **Kohl** zu pressen, zurück in die Schüssel geben und beiseitestellen.

Karotten nach Belieben schälen und grob raspeln. Weißen 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

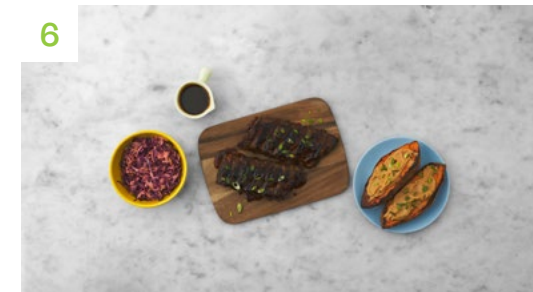
In einer kleinen Schüssel die Hälfte der **Teriyakisoße**, die restliche **Sweet Chili Sauce** und **Sriracha** zu einer **Glasur** vermengen.

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>

