



ZUTATEN

Spare Ribs	4 Racks
Suppengewürz	
Rinderfond	500 ml
Ketchup	250 ml
Brauner Zucker	75 g
Orangensaft	200 ml
Apfelsaft	200 ml
Soja Sauce	25 ml
Cola	600 ml
Paprika geräuchert / Liquid Smoke	
Coleslaw	
Weißkohl mittelgroß	1 Stück
Möhre	1 Stück
Senf	1 EL
Mayonnaise	3 EL
Puderzucker	20 gr
Sprite	50 ml
Weißweinessig	20 ml
Salz	
Pfeffer	

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Spare Ribs

mit Coleslaw



AUFWAND
3 STUNDEN



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
5/10

REZEPT

Schritt 1:

Suppengewürze kurz anrösten. Mit Rinderfond ablöschen und Rippchen dazu geben. Mit Wasser komplett bedecken und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Schritt 2:

Cola aufkochen und zur Hälfte einreduzieren. Ketchup, Sojasauce, Orangen- und Apfelsaft hinzugeben. Verrühren und wieder zur Hälfte einkochen. Geräuchertes Paprikapulver hinzugeben und mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken. Bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren.

Schritt 3:

Äußere Blätter des Kohls entfernen. Den Kohl vierteln und Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden. Nun kräftig salzen und mit den Händen zerdrücken, sodass Flüssigkeit austreten kann. Abgedeckt für 30 min stehen lassen.

Schritt 4:

Für das Dressing vom Cole Slaw die Mayonnaise, Senf, Puderzucker und Sprite verrühren und zu dem Kraut geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5:

Rippchen nach 1 Stunde rausholen und auf einem Backblech platzieren. Mit Barbecue-Marinade beidseitig einpinseln. Für ca. 40 min auf Ober und Unterhitze backen. Danach Spare Ribs wenden nochmals einpinseln. Nach 20 weiteren Minuten anrichten

