

Glasierte Rippchen



Für Rippchen

1 1/2 kg Schälrippchen

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

30 g frische Ingwerwurzeln

2 EL Öl, 6 EL Sojasauce

6 EL Ketchup

3 EL Honig, 2 EL Essig

Für die Salsa

100 g rote Zwiebeln

200 g Ananasfruchtfleisch

1/2 Chilischote

1 kleine Dose Mais (Abtropfgewicht 285 g)

Außerdem:

1 EL Öl für das Blech

(1) Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Rippchen mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein geöltes Blech legen und die Rippchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen braten.

(2) Inzwischen den Ingwer schälen, feinwürfeln und in einer Schüssel mit dem Öl, der Sojasauce, Ketchup, Honig und Essig verrühren. Die Rippchen aus dem Ofen nehmen und mit der Marinade bestreichen. Die Hitze auf 160°C reduzieren und weitere 20 Minuten braten, dabei 2-3mal mit der Marinade einpinseln.

(3) Für die Salsa die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Ananasfruchtfleisch klein würfeln, die Chilischote vom Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien und ebenfalls fein würfeln. Den abgetropften Mais in einer Schüssel mit Zwiebeln, Ananas, Limettensaft und Ketchup verrühren und die Salsa mit Salz und Chili abschmecken.

(4) Die glasierten Rippchen aus dem Ofen nehmen und mit der Salsa servieren. Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

