

Rezept

# Cole Slaw mit Spargel zu Spareribs

Ein Rezept von Cole Slaw mit Spargel zu Spareribs, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> Spareribs	<b>500 g</b> grüner Spargel
<b>1</b> mittelgroßer Spitzkohl	Salz
Zucker	<b>3 EL</b> Weißweinessig
<b>2 EL</b> Mayonnaise	<b>3 EL</b> Joghurt
<b>6 EL</b> Ketchup	<b>100 ml</b> Barbecue-Sauce
<b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm lang)	<b>3 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal, 67 g F, 43 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Spareribs waschen, trocken tupfen und in Stücke von 5-6 Rippchen schneiden. In reichlich Wasser ca. 30 Min. köcheln. Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Spargelstangen im unteren Drittel schälen.
2. Von den Spargelstangen die Köpfchen abschneiden und beiseitelegen. Die Stangen quer halbieren, dann längs in sehr dünne Streifen schneiden. Spitzkohl putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Kohl und Spargel samt Köpfchen in einer Schüssel mit 1 TL Salz, etwas Zucker und Essig gründlich vermengen.
3. Mayonnaise und Joghurt glatt verrühren. Für die Würzsauce Ketchup und Barbecuesauce verrühren. Den Ingwer schälen und dazureiben. Das Öl unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 175° vorheizen.
4. Die Joghurtsauce unter den Salat heben. Die Rippchen abgießen, häuten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und rundherum mit der Würzsauce bestreichen. Im heißen Ofen ca. 35 Min. braten. Dabei regelmäßig bestreichen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Rippchen anrichten.