

Schweine-Rippchen hawaiianisch mit Red Cole Slaw

Für 4 Portionen:

1,5 kg Dünne Rippchen	3 Knoblauchzehen	200 g Zwiebeln, rot
350 g Ananas, Dose	1 Chilischote	1 Ingwerknolle
1 Bio-Limette	1 El Zucker, braun	100 ml Rum, braun
50 ml Rotweinessig	4 El Ketchup	2 El Sojasauce
400 g Tomaten	2 El Olivenöl	0,50 Kopf Rotkohl
100 g Möhren	150 g Miracel Whip	0,50 Bund Koriander
2 El Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Ananas abschütten, Saft auffangen. 100 g Ananas fein hacken. Chilischote in feine Würfel schneiden. 1 TL Ingwer fein reiben. Limette abwaschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen.

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. In einer kleinen Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebeln und Chili einige Minuten anbraten.

Ananas, Ingwer und Knoblauch hinzugeben, kurz weiterbraten.

Zucker darüber streuen. Mit Rum ablöschen. 100 ml Ananassaft, Rotweinessig, Limettensaft und -abrieb hinzugeben. Aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Ketchup und Sojasauce einrühren. Aufkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Anschließend erneut kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten abwaschen, grob klein schneiden. Restliche Zwiebeln schälen und achteln. Restlichen Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Alles zusammen in einer großen Auflaufform mit Olivenöl vermengen. Rippchen abwaschen, trocken tupfen, in je 5 Knochen teilen und mit der Marinade bepinseln. Restliche Marinade kalt stellen. Rippchen mit der Fleischseite nach oben auf den Tomaten verteilen. Im Ofen 2-2,5 Stunden garen. Dabei hin und wieder erneut mit der Marinade bepinseln.

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Restliche Ananas in Stifte schneiden. Möhren schälen und raspeln. Alles zusammen mit Miracel Whip in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank ziehen lassen.

Rippchen aus dem Ofen holen. Zusammen mit den Tomaten und dem Red Cole Slaw auf Tellern anrichten. Koriander grob hacken und darüber streuen.

Christoph Ruffer am 07. April 2025