

MARLEY SPOON



Chinesische Schweinerippchen

mit Melanzani und Ingwerreis



20-30min



2 Personen

Darauf könnt ihr euch freuen: Heute gibt es saftige Schweinerippchen in einer aromatischen Marinade aus BBQ-Sauce und einer tollen Gewürzmischung, die euch direkt nach China entführt. Dazu kochen wir eine scharf-würziges Auberginen-Pfanne und Ingwer-Reis. Eine geschmackliche Reise in das Land der aufgehenden Sonne.

Was du von uns bekommst

- Frühlingszwiebel
- Jasmin Reis
- Wongs Reisgewürz¹⁰
- Schweinerippen
- Melanzani
- getrockneter Ingwer
- BBQ Sauce
- Knoblauchzehe
- Thaichili

Was du zu Hause benötigst

- Butter⁷
- Essig
- Pfeffer
- Pflanzenöl
- Salz
- Weizenmehl¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 14.6g, Eiweiß 54.7g, Kohlenhydrate 88.0g



1. Rippchen marinieren

Ofen auf 200°C Umluft vorbeizen. **BBQ-Sauce** mit 1TL Zucker, 2EL Essig und **Wongs Reisgewürz** zu einer Marinade rühren und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Inzwischen einen mittelgroßen Topf mit 400ml ausreichend gesalzenem Wasser für den Reis zum Kochen bringen.



4. Gemüse braten

Pfanne mit 1EL Öl hoch erhitzen. **Melanzani**, **Knoblauch** und **Chili** ca. 2-3Min. scharf anbraten. Gemüse mit 1TL Mehl bestäuben, unter Rühren mit 300ml Wasser und übriger Marinade ablöschen, sodass eine Sauce entsteht. Das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt 8-9Min. weich schmoren. Nach 4Min. Hälfte der **Frühlingszwiebel** dazugeben und salzen und pfeffern.



2. Rippchen zubereiten

Rippchen zwischen den Knochen in fingerdicke Stücke schneiden, dann in einer Schüssel 2/3 der **Marinade** einmassieren. Marinierte Rippchen in einer Auflaufform ca. 20Min. mit Alufolie bedeckt im Ofen garen. Anschließend die Folie abnehmen und weitere ca. 5-8Min. ohne Alufolie bei höchster Grillstufe im Ofen rösten lassen.



5. Reis kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Reis** ca. 10-12Min. bei kleiner Hitze köcheln, dann vom Herd nehmen und zugedeckt weitere ca. 5Min. quellen lassen. Zum Schluss nach Geschmack mit **getrocknetem Ingwer** und 1/2 TL Butter verfeinern.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen Melanzanistrunk entfernen, dann die **Melanzani** in ca. 1-2cm kleine Würfel schneiden. **Frühlingszwiebeln** in dünne, schräge Röllchen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Chili** in sehr kleine Röllchen schneiden. Wer es nicht so scharf mag, verwendet nur eine halbe Chili.



6. Fertigstellen

Rippchen aus dem Ofen nehmen. **Gemüse** mit **Reis** und den Rippchen servieren, mit den restliche **Frühlingszwiebeln** garnieren.