

# Chinesische BBQ-Rippchen mit Ratatouille



## REZEPT ZUTATEN

### BBQ-Rippchen

2 kg Schweinerippchen, Loin-Ribs

### Marinade

5 EL Hoisin-Sauce

1 1/2 EL Austernsauce

5 EL Ketchup

2 EL dunkle Sojasauce

2 EL Reisessig

1 EL Erdnussöl oder Pflanzenöl

1 TL Sesamöl

5 EL Zucker

5 Knoblauchzehen, fein gehackt

30 g geriebener Ingwer

### Ratatouille

1 kleine Zucchini (ca. 300 g)

1 kleine Aubergine (ca. 200 g)

3 Spitzpaprika

1 rote Zwiebel, geachtelt

8 Kirschtomaten

3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten 4 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian, Blätter gezupft

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

### Asia-Dressing

1 EL helle Sojasauce

1 TL Sesamöl

1 TL Erdnussöl oder Pflanzenöl

10 g Ingwer, gerieben

Den Backofen auf 180°C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Loin Ribs in kleine Rippenstücke portionieren / schneiden. Dazu die Rippchen einfach jeweils 1 cm vom Knochen entfernt durchschneiden.

Die Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Rippchen in eine Auflaufform legen und sorgfältig mit der Marinade vermengen. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten garen, dabei zwischendurch mindestens einmal wenden.

Die Rippchen nach 45 Minuten aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill zuschalten. Die Rippchen mit der Marinade aus der Auflaufform an der Oberseite einpinseln und noch 15 Minuten unter dem Grill karamellisieren lassen.

Die Rippchen mit Sesamsamen und oder Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

## Ratatouille

Das Gemüse in mundgerechte Stücke würfeln und zusammen mit den gezupften Thymianblättchen, dem Rosmarin sowie dem Knoblauch in eine Schüssel geben. Das Olivenöl, Salz und Pfeffer zufügen und alles miteinander vermischen.

Den Grill auf ca. 180°C bis 200°C Grad vorheizen und eine gusseiserne Pfanne bzw. ein Grillkorb auf dem Grill heiß werden lassen. Das Gemüse hineingeben und unter gelegentlichem Wenden 10 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

Nach 10 Minuten die halbierten Kirschtomaten zufügen und das Gemüse weitere 10 Minuten grillen. Dann den Rosmarin entfernen und das Gemüse mit dem asiatischen Dressing beträufeln sowie mit Sesamsamen bestreuen und servieren.