

Hawaiianische Luau-Rippchen



500 g	Tomaten
200 g	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
	Ingwerpulver
2 kg	Schweinerippchen
4	Knoblauchzehen
200 g	Ketchup
100 ml	Rotweinessig
2 EL	Aprikosenkonfitüre
3 EL	Sojasoße
4 EL	brauner Zucker
1	kleiner Spitzkohl
200 g	Möhren
100 g	Salatmayonnaise
5 EL	Milch

Zubereitung

- 1** Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Beides mischen und in einer Fettpfanne (tiefes Backblech) verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Ofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 130 °C/Gas: s. Hersteller). Rippchen waschen, trocken tupfen und zwischen den Knochen zu einzelnen Stücken schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Marinade Knoblauch schälen und fein reiben oder durchpressen. Ketchup, Essig, Konfitüre, Sojasoße, Knoblauch, 2 TL Ingwer und Zucker verrühren. Rippchen mit $\frac{1}{3}$ Marinade bestreichen, auf das Tomatengemüse legen und im heißen Ofen ca. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden braten. Nach der Hälfte der Bratzeit erneut mit $\frac{1}{3}$ Marinade bestreichen.
- 3** Inzwischen Spitzkohl putzen, waschen, vierteln und in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Mayonnaise und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohl, Möhren und Dressing mischen.
- 4** Backofentemperatur hochschalten (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller). Rippchen mit Rest Marinade bestreichen, ca. 20 Minuten weiterbraten. Rippchen mit Tomatengemüse und Coleslaw anrichten. Dazu: Süßkartoffeln.