

Zwischengericht

Spareribs-Burger mit BBQ Soße und Coleslaw

Zutaten:

800 g Spareribs
400 g Weißkohl
1 St. Zwiebeln
1 St. Karotten
100 g Mayonnaise
90 ml Sahne
3 EL Essig
1 St. Zitrone
Zucker
Pfeffer
250 ml Passierte Tomaten
150 g Ketchup
80 ml Apfelessig
1 l Cola
Knoblauch
8 Scheiben Cheddar
2 St. Tomaten
1 St. Romanasalat-Herzen
4 St. Essiggurke
200 ml Grafschafter Goldsaft
Paprika, geräuchert

Zubereitung:

Die Spareribs von der Silberhaut auf der unteren Seite befreien. Für die BBQ Soße 1 Liter Cola in einem Topf erhitzen und reduzieren, bis ein Sirup entsteht. Dann die passierten Tomaten, Ketchup, Goldsaft, Apfelessig, Knoblauch, Salz und geräuchertes Paprika Pulver dazugeben. Die Spareribs mit der Soße bepinseln, auf ein Backblech mit Alufolie setzen und mit dieser einwickeln. Dann bei 200 Grad Umluft für ca. 1 Stunde garen. Den Weißkohl auf einem dünnen Hobel oder mit dem Messer hobeln/schneiden. Dann kommt Zucker und Salz dazu. Nun den Kohl zunächst per Hand weich kneten. Die Karotte auf einer Vierkantreibe auf der großen Seite reiben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten zum Kohl geben. Alles vermengen und abschmecken. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Essiggurken der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Den Romana Salat vom Strunk befreien. Zum Schluss die Spareribs von den Knochen lösen und in Burger Bun Größe schneiden. Diese dann auf ein Backblech legen und mit dem Cheddar belegen. Dann bei 180 Grad im Ofen lassen, bis der Käse gut verlaufen ist. Nun die Buns mit BBQ Soße bestreichen und die Romanablätter darauflegen. Dann die Tomaten und die Essiggurken. Nun den Coleslaw und die Rips. Fertig!