

## Texas-BBQ mit Spare Ribs, Coleslaw und Mais

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

180  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Coleslaw

- 1/4 Kopf Weißkohl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 große Möhre
- 1 Esslöffel bofrost\*Zwiebelwürfel (Art.Nr.: 00767)
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 50 g Saure Sahne
- 1 Esslöffel Weißweinessig
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz, Pfeffer

#### Für die BBQ-Butter

- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Esslöffel Paprikapulver geräuchert
- 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß
- 1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer

#### Für das Texas BBQ

- 4 bofrost\*Spare Ribs Texas BBQ (Art.Nr.: 11422)
- 4 bofrost\*Halbe Maiskolben (Art.Nr.: 11722)

deutschen Grillen unterscheidet? Die Amerikaner haben auf ihrem Rost vor allem eins: Fleisch, Fleisch und noch mal Fleisch. Außerdem grillen sie überwiegend mit indirekter Hitze, also im heißen Rauch. Das gilt auch für dieses Texas-BBQ mit dem fleischigen Star auf deinem Teller: Die bofrost\*Spare Ribs Texas BBQ. Die saftig-zarten Rippchen vom Schwein sind mit einer würzig-kräftigen BBQ-Marinade verfeinert und haben schon ein langes Vorgaren genossen! Du hast es also einfach – wirf die Spare Ribs auf den Grill und verpass ihnen noch echtes Grillaroma. Für das perfekte amerikanische BBQ-Erlebnis müssen jetzt nur noch die passenden Beilagen her! Part 1: Selbst gemachter Coleslaw aus Weißkohl, Möhren und Mayonnaise-Dressing. Part 2: Gegrillte bofrost\*Halbe Maiskolben, getoppt mit würziger BBQ-Butter. Bereit für die amerikanisch Grillkultur? Dann ran an deinen Grill!

- 1 -

Für den Coleslaw äußere Blätter des Weißkohls entfernen und Strunk herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden, Salz dazugeben und in einer Schüssel mit den Händen durchkneten. Möhre schälen und grob reiben. bofrost\*Zwiebelwürfel aus dem Froster holen und in der Mikrowelle bei 180 Watt auftauen. Möhre und Zwiebelwürfel mit Kohl vermengen.

- 2 -

Für das Dressing Mayonnaise, Saure Sahne, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Dressing zum Coleslaw geben, vermengen und etwa 3 Stunden kaltstellen.

Du fragst dich, was das amerikanische BBQ vom

## Texas-BBQ mit Spare Ribs, Coleslaw und Mais



- 3 -

Für die BBQ-Butter Butter gründlich mit allen Gewürzen verrühren.

- 4 -

Für das Texas BBQ Grill anheizen. bofrost\* Spare Ribs Texas BBQ und bofrost\* Halbe Maiskolben aus dem Froster holen. Spare Ribs im tiefgefrorenen Zustand auf den Grill legen und am Rande der direkten Hitze unter mehrfachem Wenden ca. 20 Minuten grillen. Maiskolben ebenfalls tiefgefroren auf den Grill legen und am Rande der direkten Hitze unter mehrfachem Wenden ca. 15 Minuten grillen.



- 5 -

Zum Servieren Maiskolben mit BBQ-Butter bestreichen und mit Spare Ribs und etwas Coleslaw auf dem Teller anrichten.

