



**So schmeckt Kanada: Knusprige
Schweinerippchen mit Ahornsirup**

Erlebe die kulinarischen Genüsse Kanadas

Ein zünftiges Essen, das alle mögen sind unsere gegrillten Schälrippchen. Die in Kanada als Spareribs überaus beliebten Rippchen, die sowohl im Backofen (unser Rezept) als auch im Smoker oder auf dem Grill als feine Delikatesse zuzubereiten sind, schmecken Jung und Alt. Wir stellen euch heute ein Rezept mit einer Sosse mit [Ahornsirup](#). Der Ahornsirup und die anderen Zutaten geben dem Gericht einen feinen Geschmack. So schmeckt Kanada, genießt das leckere Fingerfood. Noch ein kleiner Tipp, spart nicht am Ahornsirup, den es in [verschiedenen Graden](#) auch bei uns in Deutschland zu kaufen gibt. Original Kanada und am besten in Bio-Qualität, dann seid ihr bei dieser Zutat auf der richtigen Seite. Hier könnt ihr [Ahornsirup in Bio-Qualität im Nordamerika Shop bestellen](#).

Wusstet ihr, dass Kanada der drittgrößte Exporteur von Schweinefleisch weltweit ist und einer der größten Produzenten von Senfsaat. In unserem Rezept ist kanadischer Senf eine weitere wichtige Zutat.

Wir wünschen euch viel Spaß bei der Zubereitung und dem Genuss, am besten mit einem Grünen Salat und/oder leckeren Maiskolben.

Rezept Knusprige Schweinerippchen mit Ahornsirup

Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg magere Schweinerippchen
175 ml Ahornsirup
15 ml Chilisoße
3 TL Worcestershire-Sauce
3 TL Rotweinessig
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 ½ TL kanadischer Senf (trocken)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung im Backofen

Backofen auf 200 °C vorheizen, die Rippchen darin auf einem Rost eine halbe Stunde grillen. Die übrigen Zutaten in einem Topf erhitzen und 5 Minuten kochen lassen. Die Rippchen vom Rost nehmen und die Temperatur auf 180 °C herunterschalten. Das Fleisch in einen Bratentopf legen und die Sossenmischung darüber verteilen. Weitere 45 Minuten ohne Deckel garen, dabei immer wieder

mit Bratensaft bestreichen.

Rezept und Bild mit freundlicher Genehmigung von So schmeckt Kanada - Kanadisches Konsulat
Düsseldorf