

Eine kulinarische Reise nach ...



KANADA



KANADISCHE RIPPCHEN mit Baguette und Krautsalat

✓ Zutaten für 4 Portionen:

Für den Krautsalat:

- 1 kl. Kopf Weißkohl
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Paprikaschote, grün
- 3 Karotten
- 200 ml Essig
- 150 ml Öl
- 75 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf
- etwas Pfeffer

Für die Rippchen:

- 2 kg Rippchen
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker, braun
- 1 Tasse Tomatenketchup
- 1 TL Salz
- 1 Tasse Pfirsichsaft, von Dosenpfirsichen
- 1-2 Baguettes oder Fladenbrot

Zubereitung:

Vorbereitung Krautsalat (einen Tag vorher, alternativ fertigen Krautsalat verwenden):

1. Den Weißkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln, die Zwiebeln in Scheiben und die Paprika in Streifen schneiden, salzen und mit den Händen pressen. Die Karotten raspeln und alles gut vermengen.
2. Für die Marinade Essig, Öl, Zucker, Salz, Senf und etwas Pfeffer zusammen aufkochen, über das Gemüse gießen und sehr gut vermischen. Mindestens einen Tag durchziehen lassen.

Zubereitung Rippchen:

3. Die Rippchen abtupfen, mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen und in einer Pfanne braun anbraten und zur Seite legen.
4. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in dem Bratfett andünsten, dann die restlichen Zutaten dazu geben.
5. Rippchen und die Soße in einen Bräter geben und zugedeckt bei 180 Grad ca. 2 Std. schmoren. Öfter wenden.
6. Dazu Baguette oder Fladenbrot und den Krautsalat reichen.

AHA!

Kanada ist das Ursprungsland des **Ahornsirups**, der durch seinen karamellartigen Geschmack v. a. als Süßungsmittel verwendet typischerweise zu Pancakes, süßem Gebäck und Speiseeis verwendet wird.

Ahornsaft wird aus Zucker-Ahorn gewonnen. Die Erntezeit für den Ahornsaft beschränkt sich auf die Zeit von Ende Februar bis Mitte April, wenn die Temperaturen über 0 °C liegen. Der zuckerhaltige Saft des Ahornbaumes beginnt dann zu fließen, um den Baum für die Knospung mit Nährstoffen zu versorgen. Zur Gewinnung des Ahornsaftes wird der Baum am Stamm angebohrt. Das Bohrloch wird mit einem Tropfhahn versehen, sodass der Saft aus dem Stamm fließen kann. Der Ahornsaft fließt über Schlauchleitungen direkt in die weiterverarbeitende Zuckerhütte, wo der Ahornsirup auf eine Temperatur von ca. 100 °C erhitzt wird. Danach wird der Sirup gefiltert und anschließend bei einer Temperatur von über 80 °C in Fässer abgefüllt, die sofort verschlossen werden.

CADISS

Catering - Dienstleistung - Service - Systeme

Enjoy your meal

Wissenswertes über ...

KANADA

Hauptstadt: **Ottawa**

Bevölkerung: **38 Millionen (2020)**

Sprachen: **Englisch, Französisch**



Emerald Lake im Yoho Nationalpark



Reisetipp

Denkt man an Kanada, kommen einem unweigerlich die weitläufige Natur, hohe Berge und zahlreiche Seen in den Sinn. Kanadische Nationalparks wie beispielsweise der **Banff-Nationalpark**, einer der größten in den kanadischen **Rocky Mountains** und UNESCO Welt-erbe, sind Ausgangspunkt für Skitouren im Winter sowie Wildtierbeobachtungen und Bergwanderungen im Sommer. Für viele Leute ist es ein absolutes Highlight, während einer Kanadareise auf Bären zu stoßen.

Aktionswebseite:

