

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

THE RIPPER - Schweine-Bauchrippen Sous Vide



Material:

Bauchrippen vom Schwein

RAPS Produkte pro kg Masse:

30-35 g THE RIPPER – Sous-vidé Rinder- & Schweinerippen
Art.Nr.: 30908

Ev. 10-20 g Speiseöl

Herstellung:

1. Spare Ribs mit Würzung und Öl für 5-15 min. mischen.
2. Einzeln unter Vakuum verpacken.
3. 12-16 h bei 68 °C kochen.

Zubereitung:

20-25 min. bei 200-220 °C im Ofen braten

ODER

Am Grillen braten bis das Produkt eine schöne Farbe hat.