

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

THE RIPPER - Beef Ribs Sous Vide



Material:

Rinderrippen vom Englischen, Rinder Short Ribs (Bauchrippen in kleine Stücke geschnitten mit Fleischauflage)

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 (kann auch im Tumbler gemacht werden).
1. Einzeln unter Vakuum verpacken (Beutel müssen zum Kochen geeignet sein).
2. Mind. über Nacht durchziehen lassen.
3. 16-18 h bei 74 °C kochen.

Zubereitung:

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

ODER

Am Griller braten bis das Produkt eine schöne Farbe hat.