

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

THE RIPPER - Spare Ribs Sous Vide



Material:

Spare Ribs vom Schwein

RAPS Produkte pro kg Masse:

30-35 g THE RIPPER – Sous-vide 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).
2. Unter Vakuum verpacken (Beutel müssen zum Kochen geeignet sein).
3. Mind. über Nacht durchziehen lassen.
4. 8-10 h bei 70 °C kochen.

Zubereitung:

- 10-25 min bei 200-220 °C im Ofen braten.
ODER
- Am Griller braten bis das Produkt eine schöne Farbe hat.