

GEBRATENE RIPPCHEN MIT LIMON-AIOLI



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Marinade für
Schweinefleisch 1000g

ZUTATEN

10 

- 2 Rippchen vom Iberico-Schwein
- 100 Gramm Bresc-Schweinefleischmarinade
- 1 Liter Tempurateig
- 100 Gramm Alioli Limón

ZUBEREITUNG

Die Spareribs säubern und zusammen mit der Marinade vakuumieren. Die Spareribs 24 Stunden lang bei 65 °C sous vide garen. Abkühlen lassen und die Rippchen voneinander trennen. Die Rippchen in den Tempurateig tauchen und goldbraun und knusprig frittieren. Mit der Alioli servieren.