Spare Ribs



Zutaten

4

- 4 kleine Rückenrippen
- Bresc Marinade für Schweinefleisch
- Bresc Glasur Soja- und schwarze Knoblauch

Zubereitung

Die Haut auf der Knochenseite entfernen und die Rippchen mit Schweinefleischmarinade marinieren (ausgehen von 10 % Marinade pro Kilo Fleisch). Vakuum ziehen und 24 Stunden marinieren lassen. Den Grill für indirektes Grillen auf 110 °C vorbereiten. Die Rippen auf den Grill legen und 3 Stunden lang garen. Die Rippen vom Grill nehmen, mit einer dünnen Schicht Soja- und Knoblauchglasur bestreichen und in Alufolie wickeln. Die Päckchen wieder für 1 Stunde auf den Grill legen. Die Spareribs auspacken, erneut mit einer dünnen Schicht Soja- und Knoblauchglasur bestreichen, wieder auf den Grill legen und 30 Minuten lang bis zu einer Kerntemperatur von 88 °C garen. Die Rippen vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Glasur Soja und schwarzer Knoblauch 450g



Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000