



Spareribs

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Marinade

- 4 Knoblauchzehen
- 5 cm Ingwer
- 1 Zwiebel
- 250 ml Apfelsaft
- 200 ml Ahornsirup
- 10 g Fleur de Sel
- 100 g Rohzucker
- 100 g Zucker
- 10 g Rauchpaprika
- 5 g Pfeffer
- 1 Rosmarinzwieg, Nadeln

Knoblauch schälen und pressen. Zwiebel schälen, fein schneiden und zusammen mit dem Knoblauch mit etwas Öl in eine Pfanne geben und anschwitzen. Ingwer schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen.

Alle Zutaten für die Marinade pürieren.

Spareribs

2 kg Spareribs, mager, vom Kalb

Spareribs mit der Marinade in einen Vakuumbbeutel geben, auf Stufe 2 vakuumieren und im Kühlschrank ca. 24 Stunden marinieren lassen.

Beutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Garen.

Vacuisine bis Garraum 65 °C erreicht (nicht länger als 8 Std.)

Beutel nach dem Garen aufschneiden und Flüssigkeit in einer Pfanne sirupartig einkochen.

Spareribs auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Gerät heizt vor

Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen





Spareribs mit der Hälfte des Sirups bestreichen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft 230 °C während 8 Min.

Spareribs nochmals mit dem Sirup bestreichen.

Beträufeln

Heissluft 230 °C während 7 Min.

Spareribs mit Pommes Frites servieren.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Kuchenblech

Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

