



Ребрышки

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 8 Hrs 15 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Маринад

- 4 зубчика чеснока
- 5 см имбиря
- 1 головка репчатого лука
- 250 мл яблочного сока
- 200 мл кленового сиропа
- 10 г соли Fleur de Sel
- 100 г сахара-сырца
- 100 г сахара
- 10 г копченой паприки
- 5 г перца
- 1 веточка розмарина, иголки

Очистить и раздавить зубчики чеснока. Очистить лук, мелко нарезать и подрумянить в небольшом количестве масла вместе с чесноком на сковороде. Имбирь очистить и мелко нарезать. Оборвать иголки розмарина с веточек.

Смешать все ингредиенты для маринада.

Ребрышки

2 кг ребрышек, постных, говяжьих

Положить ребрышки в пакет для вакуумирования, залить маринадом, вакуумировать с уровнем интенсивности 2 и поставить мариноваться в холодильник прим. на 24 часа.

Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Довести до готовности.

Vacuisine до достижения в рабочей камере 65 °C (не дольше 8 Hrs)

Разрезать пакет после приготовления и уварить жидкость на сковороде, пока она не приобретет консистенцию сиропа.

Выложить ребрышки на противень, выстланный бумагой для выпечки.





Appliance preheating

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air

Смазать ребрышки половиной сиропа. Поставить противень в предварительно прогретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air 230 °C в течение 8 Mins

Еще раз полить ребрышки сиропом.

Sprinkle

Hot air 230 °C в течение 7 Mins

Подавать ребрышки с картофелем фри.

Аксессуары

Емкость для термообработки, перфорированная

Противень

Пакет для вакуумирования

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

