Spareribs

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	8 Std. 15 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2017

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 Rosmarinzweig, 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 Vakuumierbeutel 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	11.12.2019