

SAISONHIGHLIGHT

## **AROMETTE® SPARE RIBS LOUISIANA**

Die AROMETTE® Spare Ribs Louisiana ist eine süßliche, scharfe Marinade mit einer feinen Honig-/Rauchnote, die den typischen BBQ Geschmack bestens zur Geltung bringt.

Somit werden BBQ Zubereitungen zum echten Geschmackserlebnis!  
Die Marinade ist zudem frei von Zusatzstoffen und frei von Allergenen.

**MARINADE**

**M4254 11 AROMETTE® SPARE RIBS LOUISIANA**

Zugabe: 100 g/kg | 4 kg im Eimer

**Tipp:**  
Durch Vorgaren im  
Vakuumbbeutel  
wird das Fleisch  
noch zarter!



## SPARE RIBS

### ZUTATEN:

- 1 kg Schälrippe / Spare Ribs
- 100 g **M4254 AROMETTE® Spare Ribs Louisiana**
- 50 g **G76340 Smokey Barbecue Sauce**
- 20 g **M8888 Pfannenhilfe**
- 1 Stck **M8983 MOGUNTIA Vakuumbbeutel 160x300mm**

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Die Rippchen von der Silberhaut befreien und anschließend die **AROMETTE® Spare Ribs Louisiana (M4254)** mit der **Pfannenhilfe (M8888)** vermengen und die Rippchen marinieren.
2. Danach werden die Rippchen in den Vakuumbbeutel gegeben und im Backofen für gut 16 Std. bei 65° C vorgegart.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die vorgegarten Spare Ribs aus dem Beutel nehmen, mit der **Smokey BBQ Sauce (G76340)** einstreichen und bei hoher Temperatur (220° C) bis zur gewünschten Bräune übergrillen.



## GEFÜLLTES ROASTBEEF

### ZUTATEN:

- 1 kg Roastbeef
- 200 g Grillkäse
- 100 g **M4254 AROMETTE® Spare Ribs Louisiana**
- 100 g Bacon in Scheiben

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

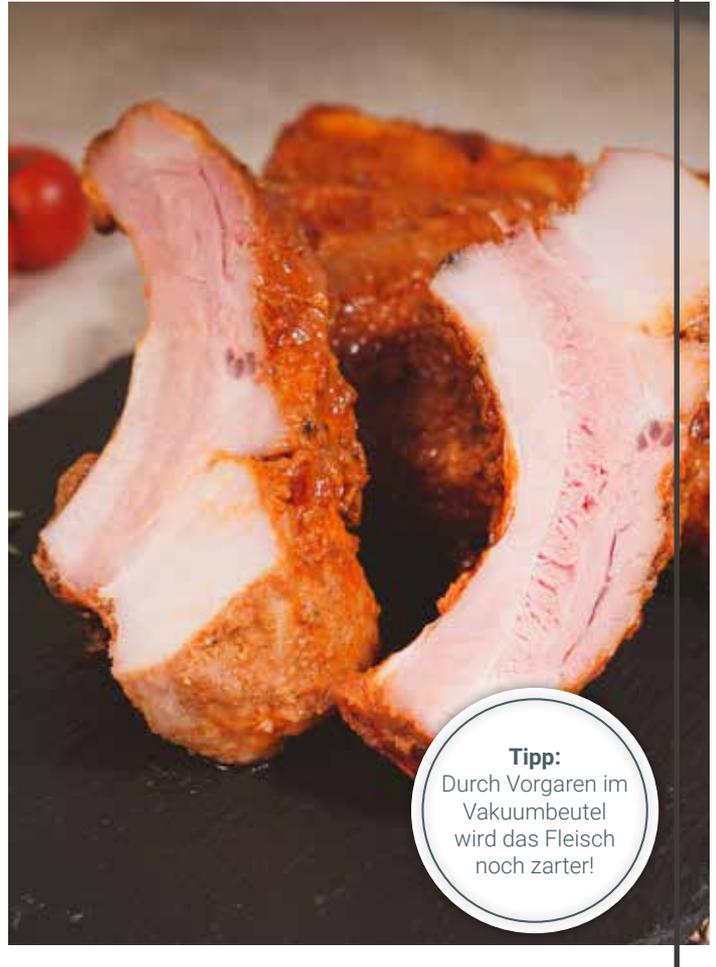
1. Aus dem von Sehnen und Fett befreiten Roastbeef dünne Schmetterlingssteaks (ca. 100 g) herausschneiden, dann mittig erst mit Grillkäse, dann mit Bacon und anschließend wieder mit Grillkäse belegen.
2. Die gefüllten Steaks zusammenklappen und von außen mit **AROMETTE® Spare Ribs Louisiana (M4254)** marinieren.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Das Fleisch von jeder Seite auf dem gut vorgeheizten Grill oder in der Pfanne für ca. 90 Sek. anbraten. Dann bei geringer Hitze noch etwas ruhen lassen und anschließend servieren.



Für Rezepte mit  
**Deklarationsempfehlung** hier scannen:



**Tipp:**  
Durch Vorgearen im  
Vakuumbbeutel  
wird das Fleisch  
noch zarter!