



Zutaten

2-3 Streifen Rippchen.
1x RUB eurer Wahl
(bei mir Smokey Bones
von BBQ Moments)
1x Liquid Smoke
(Hickory)
1 x Worcester Sauce
1x Butter
1x BBQ Sauce
1x Honig

Wenn vorhanden ein
Vakuuiergerät
Und eine Fritteuse



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns superleckere und zarte Rippchen ganz ohne Grill.

Wir entfernen als Erstes die Silberhaut von den Rippchen. Damit später unsere Gewürze von allen Seiten an das Fleisch kommen und vor allem die Rippchen schön zart werden.

Wenn die Rippchen keine Silberhaut mehr haben, von beiden Seiten würzen und in gut portionierbare Stücke schneiden, damit sie später von allen Seiten gut im Wasser liegen.

Nun kommen die Rippchen in den Souvid Beutel. Hier fügt ihr gut 2-3 Esslöffel Worcester Sauce hinzu. Einen großen Esslöffel Butter und je nach Geschmack 1-2 Teelöffel von unserem Liquid Smoke.

Das ganze verschließt ihr jetzt mit eurem Vakuuiergerät. Jetzt kommen die fertigen Beutel für min. 5 Stunden bei 80 Grad ins Souvid Bad.

Nach den 5 Stunden im Souvid nehmt ihr die Rippchen heraus. Schneidet die Beutel auf und kippt die Flüssigkeit ab.

Jetzt kommt unsere Fritteuse zum Einsatz. Das Fett/Öl auf 170 Grad erhitzen und nun kommen unsere Rippchen noch für ca. 2-3 Minuten in die Fritteuse.

In der Zwischenzeit bereiten wir uns unser BBQ Sauce zu. Wir geben gut 1 Esslöffel Honig zu unserer BBQ Sauce. Damit es schön süß wird.

Die frittierten Rippchen am besten auf ein Küchentuch legen, damit das Fett ein wenig abtropfen kann.

Jetzt streicht ihr die Rippchen 2x mit der BBQ Sauce ein.

Jetzt bleibt nur noch eines ab in die Figur damit.