



## KALBS RIBS

### Ausgangsmaterial

1.000 kg Kalbsbrust ganz in 10 cm Streifen sägen

### Gewürzelake (Aufgusslake)

8.000 kg Wasser

1.000 kg Mischung Haxenlake..... Art.-Nr. G114  
oder

0.800 kg Viandasol PA 20 flüssig ..... Art.-Nr. 1927

0.600 kg Speisesalz oder Nititpökelsalz

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Spare Ribs Marinade oA Sensia ..... Art.-Nr. 17575

### Arbeitsanleitung

1. Gewürzlake nach der obigen Rezeptur ansetzen und die Kalbsbrust darin für ca. 24 Std. einlegen.
2. Die eingelegten Bruststücke im Kombidämpfer bei ca. 85 °C 60 bis 90 Minuten garen.
3. Danach herausnehmen, an der Luft kurz abtrocknen / abdampfen lassen und mit der Spare Ribs Marinade oA Sensia marinieren.
4. Die Kalbs-Ribs im Kühlhaus durchkühlen und dann in den Verkauf bringen.

### Zubereitung

Die Vorgegarten Kalbs-Ribs werden auf dem Grill nur noch kurz erhitzt und gebräunt.