

# Brisket und Spareribs Mix

Das amerikanische BBQ gelingt auch im Beutel!

HMMM....  
Spareribs!



## Grundmasse

10.000	kg	Brisket oder Spareribs
0.850	kg	Brisket / Spareribs Mix oG (ANR 27589)
10.850	kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Fleischstücke mit der Würzmischung einmassieren und in einen Kochbeutel geben.
2. Spareribs, Beef Brisket, bei 85 °C und 100% Dampf für 7 Stunden garen.
3. Oder bei 78°C und 100% Dampf für 14 Stunden garen.
4. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

## Zubereitungshinweis

Das fertige Produkt auf dem Grill, im Backofen oder in der Pfanne warm machen.

Die Sauce, die im Beutel entstanden ist, andicken lassen (in der Aluschale für den Grill oder in der Pfanne) und das Fleisch glasieren damit.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.