

Rippchen vom Grill



- im Sous Vide bei 64°C 24 h garen

Zutaten

Zutat	Menge
Schweinerippchen	4 St.
Salzmischung	1 EL
Sojasoße	2 EL
Paprika-Tomaten-Mark	1 geh. EL
Öl	4 EL
Paprika edelsüß	1 geh. TL



Zubereitung

- Rippchen waschen, trocken tupfen, mit reichlich Salzmischung würzen



- in eine Tüte einschweißen

- für Marinade Öl, Sojasoße, Paprika-Tomaten-Mark, und Paprikagewürz mischen



- Rippchen aus der Tüte nehmen, trocken tupfen
- mit Marinade einpinseln



- Rippchen in einen Halter für den Grill stecken



- bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 35 min grillen