

BONES

BBQ & BURGER

Baby Back Ribs „Geling“ Anleitung

1. Dein Vakuum Beutel mit den tiefgekühlten Bones BBQ Ribs über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Anmerkung: Brauchst du weniger Ribs als im Beutel sind, einfach die gewünschte Menge Ribs aus dem Beutel entnehmen und den Rest im Beutel wieder in den Froster packen.

2. Den Grill oder Backofen vorheizen auf 180 Grad.

3. Die aufgetauten Bones BBQ Ribs jetzt mit deiner Lieblings BBQ Sauce einstreichen und

Im Backofen: auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten bei 170 Grad karamellisieren

Auf dem Grill: die Ribs in der indirekten Zone ca. 20-25 Minuten bei 160-180 Grad karamellisieren

Und jetzt nur noch genießen
Wir wünschen Guten Appetit