

Vakuum-gearte Grill-Rippchen

Für zwei Personen:

Für das Pökeln:

1,5 kg Schweine-Schälrippchen 2 l Wasser 160 g Salz
60 g Zucker

Für das Grillgewürz:

2 El Paprika-Pulver 2 El Sellerie-Salz 1,5 El Knoblauch-Pulver
1 El schwarzer Pfeffer 1 El Chili-Pulver 1 El gemahl. Kreuzkümmel
1 El brauner Zucker 1 Tl getr. Oregano 1 Tl Cayenne-Pfeffer

Für das Vakuumgaren:

Gefrierbeutel Lötlampe Vakuum-Garer (Sous-vide-Stick)

Die Rippchen so portionieren, dass sie eben in die Gefrierbeutel passen (3-4 Ribs pro Beutel). Aus dem Wasser, dem Zucker und dem Salz eine Pökel-Lake herstellen. Die Rippchen in der Lake für 12 Stunden im Kühlschrank pökeln.

Abgießen, abspülen und trocken tupfen.

Die Gewürze mischen und jedes Rippchen auf der Oberseite großzügig würzen.

Die Stücke in mehreren Gefrierbeuteln vakuumieren.

Das Schweinefleisch für 24 Stunden in einem 68°C heißen Wasserbad mit dem Vakuum-Garer garen. Um ein ungleichmäßiges Garen zu verhindern, sollten die Beutel mit einer geeigneten Vorrichtung unter Wasser gehalten werden.

Rippchen aus den Beuteln nehmen und mit einer Lötlampe auf der Oberseite anbraten.

Anschließend mit Grill-Soße servieren.

Das Fleisch kann man auch einfrieren. Dazu wird es in Eiswasser abgekühlt.

Unterhalb von 3°C ist es auch drei bis vier Wochen haltbar.

Hinweis: Leider gibt es aktuell keinen Topfdeckel für einen Sous-vide-Stick; das heiße Wasser verdampft. In einem normalen Haushalt wird man meist einen Topf mit einem 24-cm-Deckel verwenden. In einem Heimwerker-Markt findet man einen 24-cm-Kunststoff-Deckel, woraus sich ein geeigneter Deckel selbst herstellen lässt. Dazu schneide man den gebogenen Rand des Deckels ab und schneide einen passenden Ausschnitt für den Sous-vide-Stick heraus. Setzt man nun den Deckel auf den Topf, wird er auf den Topf-Boden rutschen. Daher klebe man zwei passende Silikon-Dichtung-Streifen (FLEX TRIM) übereinander innen an den oberen Topf-Rand, wodurch der Topf-Durchmesser etwas kleiner wird. Auf diese Weise wird der gebastelte Deckel passen und verhindern, dass das heiße Wasser verdampft.

NN am 18. März 2018