

Rippchen vom Freilandschwein aus dem Smoker



250gr Rippchen vom Freilandschwein der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall. Dazu Kartoffelpüree mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch, Mixed Pickles (fermentiertes und süß/saures Gemüse) und Honig-Whiskey-BBQ Sauce.

Was du bekommst:

- 1x Rippchen vakuumiert
- 1x Kartoffelpüree vakuumiert
- 1x Mixed Pickles vakuumiert
- 1x Honig-Whiskey-BBQ Sauce

Was du brauchst:

- 1x Topf
- 1x hitzebeständige Pfanne oder Backblech
- 1x Kochlöffel
- 1x Esslöffel

Wie lange du brauchst:

Den Ofen ca. 15 Minuten auf 180°C Grad vorheizen und dann ca. 10 Minuten kochen.

