



Geschmack & Technologie

---

## Spareribs Spice Beast

---

Rezepturnummer: ER2500565

### Ausgangsmaterial:

1000 g Schwein - Spareribs

### Gewürze & Hilfsmittel:

30 g Spice Beast9085400

100 g Feine Würzsauce für Currywurst [540850](#)

### Ablauf der Verarbeitung:

Die Spareribs mit Spice Beast würzen und mit der Feinen Würzsauce für Currywurst bestreichen.

Über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag im Kombidämpfer bei + 120 °C mit 40 % Feucht für 60 Minuten garen.

Gegarte Ribs können bei mittlerer Temperatur auf dem Grill, im Ofen oder im Airfryer erhitzt werden.

### Zutaten:

Schweinefleisch, Wasser, Zucker, Gewürze (enthält GELBSENFSAAT, GELBSENFMEHL), Glucosesirup, Tomatenmark, Reisgrieß, Speisesalz, modifizierte Stärke, Apfelmark, Branntweinessig, Säuerungsmittel: E 270 Milchsäure, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 410 Johannisbrotkernmehl), Karamell, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

### Nährwerte:

Brennwert 255 Kcal

Brennwert 1059 KJ

Eiweiß 16.1 g

Kohlenhydrate 4.8 g

Zucker 3.3 g

Fett 18.9 g

gesättigte Fettsäuren 8.2 g

Salz 0.8 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*