



KOREANISCHE RINDERRIPPEN



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g

1.2 kg Rinder Querrippen

80 ml Pflanzenöl

FÜR DIE MARINADE

3 g Chilipulver

180 ml Sojasauce

100 ml Rindsbouillon

10 g Zwiebel(n), getrocknet, gehackt

10 g Knoblauch, gehackt

5 g Zucker

5 g Brauner Zucker

30 ml Reisessig

2 g schwarzer Pfeffer, zerdrückt

15 ml Sesamöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: alle Zutaten gut vermischen. Rippen ca. 24 Stunden in die Marinade einlegen.
2. Rippen in einer Pfanne anbraten, Marinade dazugeben und zugedeckt im Rohr weich schmoren lassen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern. Mit frischen Kräutern garnieren.