



# 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.