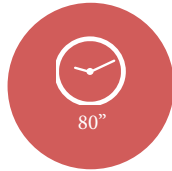




SPARE RIBS IN 80 MIN



ZUTATEN:

2 - 3 Leitern Schälrippchen
etwas BBQ Sauce
etwas BBQ Rub

ZUBEREITUNG:

Die Ribs werden an der hinteren Seite von der Silberhaut entfernt. Dafür nimmst Du den Stiel eines kleinen Löffels, fährst damit am Knochen unter die Silberhaut und ziehst sie am besten an einem Stück herunter.

Nun rubst Du die Ribs mit dem BBQ Gewürz ein und legst sie nebeneinander in den Air Fryer. Auf Stufe "Air Fry" dürfen sie nun 60 Minuten bei 150 °C garen. Dann pinselst Du sie mit der BBQ Sauce ein und nun dürfen sie nochmals bei 240 °C für 15 bis 20 Minuten garen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

