

HOW TO

BBQ Take-AWAY's

www.ruhrpott-bbq.de



Pulled Pork, Beef, Chicken ,...

Einfach im Topf im heißen Wasserbad langsam erwärmen. Nicht kochen. Sous Vide ca. 30 min bei 72 Grad. Heißes Wasserbad im Backofen oder in einem geschlossenen Behälter, funktioniert auch. Tipp zum erwärmen im Kochtopf: Wasser einmal kurz aufkochen lassen und dann auf mindestens die Hälfte runterdrehen.

BBQ Ribs

Bei ca. 80 Grad in geöffneter Alufolie ca. 30 Minuten im Backofen erwärmen. Dann die Ribs mit BBQ Sauce bestreichen und kurz die Temperatur im Ofen auf 200 Grad erhöhen. Wenn die Sauce klebrig wird und etwas karamellisiert sind die Rippen fertig. Vorsichtig herausnehmen. Geht natürlich auch genauso in einem geschlossenen Grill in der indirekten Zone.

Wings & Meatballs

Bei ca. 80 Grad in einer Form oder auf dem Rost (Blech unterstellen) im Backofen erwärmen. Ca. 30 Minuten. Dann mit BBQ Sauce bestreichen und kurz die Temperatur im Ofen auf 200 Grad erhöhen. Wenn die Sauce klebrig wird und etwas karamellisiert sind die Wings/Meatballs fertig. Vorsichtig herausnehmen.

Pork Belly Burn Ends

Die Burn Ends in der geschlossenen Verpackung im Backofen bei ca. 80 Grad im Backofen erwärmen. Kurz herausnehmen und den Deckel entfernen. Nun die Burn Ends mit dem Saft im Behälter bestreichen und offen zurück im Backofen noch kurz bei ca. 200 Grad karamellisieren lassen. Vorsichtig herausnehmen.

Mac & Cheese

im Backofen bei 150 Grad für ca. 30 - 40 Minuten erwärmen

BBQ Canneloni und Lasagne

Im Backofen ohne Deckel ca. 35-40 min bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen. Umluft 160 Grad. Wenn der Käse leicht braun ist sind die Nudeln fertig.

Can you smell that? It smells GUUUD!