

**THOMY**

FRANCK RIB-ERY

ZUTATEN

2 Kg	Kotelettrippen
4 Stk	Maiskolben (vorgegart)
0.2 L	Olivenöl
1 Kl	schwarzer Pfeffer
1 Kl	roter Pfeffer
1 Kl	Meersalz
1 Kl	Fenchelsamen
0.12 L	THOMY-Ketchup
0.2 L	Essig
0.2 L	Sojasauce
2 El.	Zuckerrübensirup
1 Beutel	Nachos
0.15 L	THOMY BBQ mit Brandy Note Sauce

ANWEISUNG

- Schritt 1 THOMY BBQ Sauce mit Brandy Note, Ketchup, Essig, Sojasauce und Zuckerrübensirup verrühren. Rippchen 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen. Anschliessend 2,5 Stunden bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen garen.
- Schritt 2 Schwarzen und roten Pfeffer, Meersalz und Fenchelsamen mit Olivenöl verrühren. Über die Maiskolben geben und mit den Rippchen 30 Minuten im Backofen garen.
- Schritt 3 Fertige Rippchen zerteilen und mit der restlichen Marinade bestreichen. Maiskolben in Ringe schneiden. Dazu Nachos mit THOMY Chimichurri mit Kräutern servieren.

1 Beutel

THOMY Chimichurri-Sauce mit Kräutern