

FRANCK RIB-ERY

Für goldene Steaks fehlt dir das nötige Kleingeld? Keine Sorge, unsere edlen Baby-Back-Ribs mit goldgelbem Ofenmais und Nachos sind mindestens genauso luxuriös im Geschmack. Ein echter Volltreffer! Kleiner Tipp: Beim Dippen muss ausnahmsweise das Eckige ins Runde: Und zwar die Nachos in die Schälchen mit unserer THOMY Chimichurri mit Kräutern.

Zutaten

- 2 kg Kotelettrippchen
- 4 Maiskolben (vorgegart)
- 200 ml Olivenöl
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL roter Pfeffer
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Fenchelsamen
- 120 ml Ketchup
- 200 ml Essig
- 200 ml Sojasauce
- 2 EL Zuckerrübensirup
- Nachos
- 120 ml THOMY BBQ Sauce mit Brandy Note
- THOMY Chimichurri mit Kräutern

So geht's

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.
2. Schwarzen und roten Pfeffer, Meersalz und Fenchelsamen mit Olivenöl verrühren. Über die Maiskolben geben und mit den Rippchen 30 Minuten im Backofen garen.
3. Fertige Rippchen zerteilen und mit der restlichen Marinade bestreichen. Maiskolben in Ringe schneiden. Dazu Nachos mit THOMY Chimichurri mit Kräutern servieren.



90 Minuten



4 Portionen

Mach's wie Franck und zeig deinen Fans, wie man richtig schlemmt: Poste ein Bild deiner Luxus-Rippchen auf Facebook oder Instagram mit **#LOVEthomy**.

