

Barilotto



SPARE RIPS MIT
SÜSSKARTOFFEL-WEDGES

SPARE RIPS MIT SÜSSKARTOFFEL WEDGES



Zutaten

Rips

2 lange oder 4 halbe Spare Rips
Barilotto's Magic Dust Rub
Barilotto's Bio Olivenöl Toscana
Barilotto's BBQ Sauce mit Hickory Rauchsatz

Wedges

1 grosser Süsskartoffel, bei Bedarf ein paar Festkochende Kartoffeln dazu
4 EL Barilotto's Bio Olivenöl Toscana
4 EL Barilotto's Umami Blend
2 EL Wasser lauwarm
Salz nach Bedarf

Spare Rips

ca. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die silberne Haut (sofern vorhanden) wegschneiden. Dies macht die Rips zarter. Rips mit ausreichend Magic Dust Rub einreiben, Olivenöl darüber geben und alles gut einmassieren. Grill „einheizen“. Rips auf beiden Seiten ca. 4 Min. pro Seite heiss anbraten, anschliessend Hitze reduzieren. Nach ca. 8 Min. beide Seiten mit der BBQ Sauce bepinseln. Diesen Vorgang nach ca. 10 Min. wiederholen und nochmals 10 Min grillieren. Grillzeit total 30 Min.

Wedges

Backofen auf 180°C vorwärmen.
Kartoffeln waschen und in kleine Kartoffelspalten oder lange Streifen schneiden. In einer Schüssel das Wasser mit dem Umami Blend mischen, etwas ziehen lassen. Olivenöl dazugeben, umrühren und die Wedges dazugeben. Alles gut miteinander mischen und auf einem Backblech geben.
Bei 180°C - mittlere Stufe - goldbraun braten. In der Hälfte der Zeit die Wedges wenden.
Garzeit: ca. 25 – 30 Min.

Das Barilotto-Team wünscht „Ä Guete“