



# AUFWÄRMANLEITUNG

**Unser echtes Barbecue schmeckt frisch aus dem XXL-Smoker am besten. Natürlich lassen sich Fleisch und Beilagen problemlos auch später wieder aufwärmen. Folge einfach unseren Tipps für perfektes Barbecue bei dir zuhause!**

**ACHTUNG: Pork Ribs und Co. niemals:**

✘ in einer heißen Pfanne erhitzen | ✘ in Öl oder Fett anbraten | ✘ grillen

Das Fleisch wird sonst trocken, fest und grau.

## VARIANTE 1

Fleisch auslaufsicher in Alufolie einwickeln und bei **130–150°C Umluft ca. 45 Minuten** im Ofen erwärmen. Mit einigen Esslöffeln Flüssigkeit in der Alufolie, z.B. Fruchtsaft oder verdünnte BBQ-Sauce, wird das Fleisch noch saftiger und weicher. **VORSICHT**, beim Öffnen der Alufolie tritt heißer Dampf aus! Pork Ribs können nach dem Auspacken noch kurz bei Oberhitze/Grill im Ofen angegrillt werden, ohne sie zu verbrennen. Je nach Geschmack vorher dünn mit unserer BBQ-Sauce einpinseln.



## VARIANTE 2

Wie Variante 1, aber stattdessen das Fleisch in einer geschlossenen Auflaufform oder einem Bräter mit Deckel platzieren. Auch hier einige Esslöffel Fruchtsaft oder verdünnte BBQ-Sauce hinzugeben. Der Deckel muss dicht abschließen.



## VARIANTE 3

Das Fleisch in Folie vakuumieren und schonend im Wasserbad auf **60–70° C** erwärmen, z.B. in einem Topf oder mit einem speziellen Sous Vide-Stick. Das Wasser nicht zum Sieden bringen! Pork Ribs können wie bei Variante 1 und 2 noch kurz bei Oberhitze/Grill im Ofen angegrillt und je nach Geschmack vorher dünn mit unserer BBQ-Sauce glasiert werden.



## EINFRIEREN / AUFTAUEN

Wir empfehlen Einfrieren im Folienvakuum oder in Gefrierbeuteln/Gefäßen ohne Lufteinschluss. Vor dem Erwärmen muss das Fleisch komplett aufgetaut sein.

## BEILAGEN

Warme Beilagen lassen sich problemlos im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, am besten auf niedriger Stufe und unter gelegentlichem Umrühren. Vorsicht, Creamed Corn brennt leicht an!

Chipotle-Coleslaw ist abgedeckt einige Tage im Kühlschrank haltbar. Am besten kalt servieren, damit der Salat knackig ist. Vor dem Auftischen gründlich umrühren, da sich die Mayonnaise absetzt.

Frisches Bäcker-Weißbrot, lauwarmes Maisbrot, Cracker, Kartoffelspalten, Ofenkartoffeln und warme Soft-Tortillas passen ausgezeichnet zu echtem Barbecue. Als gewisses Extra empfehlen wir Salz-Dill-Gurken, rohe Zwiebelringe, Jalapenos, Chilisauce, Cheddarwürfel und natürlich unsere BBQ-Sauce.

**GUTEN APPETIT!**

*www.smoked-barbecue.de*