



# Sous Vide Barbecue-Rippchen

Ergibt 4 Portionen

## Zutaten

2 Kotelettrippchen, halbiert  
 1 TL gemahlener Koriander  
 1 EL Paprika  
 1 TL Knoblauchpulver  
 1 TL Zwiebelpulver  
 1 TL gemahlener Kümmel  
 1 TL Salz  
 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer  
 4 Tassen Wasser  
 1 Tasse Barbecuesoße

## Zubereitung

1. Die Kotelettrippchen mit der Mischung aus Koriander, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Rippchen und das Wasser in den Innentopf geben. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
3. Die Slow Cook-Einstellung (Schongaren) auswählen. Die Temperatur auf 90 °C und die Kochzeit auf 6 Stunden einstellen. Falls die Rippchen nicht auseinanderfallen, ist zusätzliche Kochzeit notwendig.
4. Die Rippchen herausnehmen und großzügig mit der Barbecuesoße bestreichen. Die Grillplatte in den Innentopf legen. Die Rippen auf die Grillplatte legen.
5. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 5 Minuten einstellen.