



Let's have  
a look! ✓



Einfach  
selber  
zubereiten

Vielen Dank, dass du dich für eins unserer  
IMMERSATT Qualitätsprodukte entschieden hast.

Unsere fertig vorbereiteten easy SPARE RIBS  
zum Selberbacken kommen vom Susländer Schwein und  
sind mit unserer hauseigenen pikanten Marinade verfeinert.  
Ein einzigartiger Geschmacksgenuss. **Los geht's!**

## Zubereitung@home step by step

### Step 1

Einen Topf mit **Wasser auf ca. 90°C erhitzen**. (Nicht kochen!)  
Die SPARE RIBS mit der Verpackung in das Wasser legen  
und für 20 Minuten erhitzen.

### Step 2

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen.  
In der Zwischenzeit den **Backofen auf 250°C vorheizen**.

### Step 3

Nach den 20 Minuten die SPARE RIBS aus dem Beutel entnehmen  
und auf das vorbereitete Backblech legen.  
Anschließend **mit der BBQ-Glasur bestreichen**.

### Step 4

Die SPARE RIBS in den vorgeheizten Ofen geben und für  
**ca. 5-10 Minuten backen**, je nach gewünschter Bräune.

### Step 5

Die SPARE RIBS aus dem Backofen nehmen und **genießen**.

IMMERSATT WÜNSCHT GUTEN APPETIT!