



## HOFER BIER G.G.A.

### *Bier-Ripperl mit Hofer Bier*



#### ZUTATEN:

1 kg Schälrippe

#### ZUTATEN MARINADE:

250 ml Hofer Bier g. g. A.  
(dunkles Weißbier)  
½ TL schwarzer Pfeffer  
4 EL Honig  
1 EL Senf mittelscharf  
4 EL Ketchup  
50 ml Apfelsaft  
Salz

#### ZUBEREITUNG:

Die Silberhaut von den Rippchen abziehen.

Das Weißbier zur Hälfte reduzieren lassen. Danach alle anderen Zutaten für die Marinade einrühren. Die Rippchen mit der Marinade einpinseln, auf ein Gitter legen und bei 95–105 °C für 2 Stunden räuchern und jede halbe Stunde erneut einpinseln. Danach die Rippchen einzeln in Alufolie wickeln, sodass nichts herauslaufen kann. Bevor sie verschlossen werden, etwa ½ Tasse Bier eingießen. Dann nochmals bei 115 °C für 3 Stunden schmoren.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck