

Würzgeheimnis für "BBQ Spareribs"

SICCA Würzgeheimnis für "BBQ Spareribs" ist ein Zaubergewürz unserer natürlichen Gewürze zum Würzen und Marinieren für Spareribs und Rippchen - natürlich und vollkommen deklarationsfrei.

Dosierung: 25 g für 1 kg Fleisch oder nach Bedarf.

Anwendung: Die Rippchen vor dem Anbraten in der trockenen Gewürzmischung wenden, danach maximal 1-2 Stunden kühl stellen, damit das Fleisch das Gewürzaroma gut annehmen kann. Langsam bei niedriger Temperatur braten. Die Rippchen bleiben dadurch saftig, lösen sich leicht vom Knochen und haben ein zartes Fleisch mit einer leckeren würzigen Note. Dazu passen Pommes, Kartoffelecken, Backkartoffeln, Zupfbrot, Rohkostsalate, Nudelsalat.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1123 kj
Brennwert kcal	269 kcal
Fett	8.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.30 g
Kohlenhydrate	38.10 g
davon Zucker	35.60 g
Eiweiß	9.90 g
Salz	20.00 g

Zutaten

Gewürzmischung (Paprika edelsüß, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Paprika geräuchert, Cayenne-Pfeffer, Kreuzkümmel, Chili, Oregano, Thymian), Speisesalz, Roh-Rohrzucker, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen).