

VALHALLA

Nordic
Spirits

Menü

Eine Reise nach Valhalla



www.nordicspirits.com

Valhalla-Rippchen

& BBQ-Sauce

Nordic
Spirits

ZUTATEN

RIPPCHEN

~ 1,2 kg Schweinerippchen
~ 2 l Wasser
1 El. Meersalz
1 Portion Valhalla BBQ-Sauce

SAUCE

100 - 150 ml Valhalla Kräuterlikör
200 ml Dr. Pepper oder (Cherry) Coca-Cola
300 ml Ketchup
50 ml Worcestershire-Sauce
50 g Butter
75 ml Muscovado Zucker
½ Tl. Salz
½ Tl. Kreuzkümmel

ANLEITUNG

RIPPCHEN

Die Rippchen 1 Stunde vor dem Kochen auf Raumtemperatur bringen. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke.

Wasser und Salz in einem großen Topf abmessen und zum Kochen bringen. Rippchen und bei Bedarf Wasser hinzufügen, sodass die Stücke vollständig bedeckt sind. Die Rippchen 45 Minuten lang langsam kochen lassen.

Die Rippchen aus dem Topf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben. Etwas Salz auf die Rippchen streuen. Das Fleisch von beiden Seiten mit der BBQ-Sauce bestreichen. Die Rippchen bei 225 Grad 15-20 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit erneut mit BBQ bestreichen. Wenn etwas Soße übrig bleibt, servieren Sie sie zusammen mit den Rippchen.

Tipp! Sie können die Rippchen auch im Grill zubereiten und über Nacht in der BBQ-Sauce marinieren lassen.

SAUCE

Die Zutaten in einem Topf vermischen und unter häufigem Rühren 20 Minuten lang langsam kochen.

Valhalla French Toast

& Himbeersauce

ZUTATEN

TOAST

6 Brötchenscheiben
(2 El. Butter)
200 g Gorgonzola
~250 g Beeren: Heidelbeeren, Erdbeeren,
Himbeeren
1 Portion Valhalla-Himbeersauce

SAUCE

100 ml Himbeerkonfitüre
50 ml Valhalla Kräuterlikör
1 El. Honig

ANLEITUNG

TOAST

Schneiden Sie das Brötchen in Scheiben und braten Sie es auf dem Grill oder mit Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig.

Schneiden Sie den Käse und die Erdbeeren in Scheiben. Legen Sie sie auf die Brötchenscheiben und beträufeln Sie sie mit Himbeersauce. Sofort servieren.

SAUCE

Die Zutaten in einem Kochtopf abmessen und etwa 10 Minuten lang kochen, bis ein Sirup entsteht. Als Soße zu French Toast, Pfannkuchen oder Eiscreme servieren.