

CHINESISCHE SPARERIBS



Für 1 Person	
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Kochzeit	10 Minuten aktiv, 20 Minuten passiv
Menukosten ca.	Chf. 2.20
Nährwert pro Rezept	612 Kcal, 50 g Fett, 12 g KH

Zutaten

150 g	Schweinsbrustspitz vom Metzger 4 - 5 cm Stücke geschnitten	
4 g	RedLine Peking	
5 g	Wasser	
1 g	Sonnenblumenöl	1

Fleisch in einem Beutel Marinieren
ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen
5 - 8 Min. frittieren