



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

ORANGE GINGER BABY BACK RIBS

3-4 racks baby back ribs

Rub

Salt	Chili powder
Pepper	Ground mustard
Garlic	Cumin
Powder	Brown sugar
Paprika	

Combine in equal parts, add salt and mustard last, approximately half as much as the other ingredients

Sauce

1 cup ketchup	1 tbsp ginger
½ cup hoisin sauce	Grated zest of an orange
4 tbsp soy sauce	Salt and pepper
2 tbsp grainy mustard	
3 tbsp honey	
2 tbsp orange juice	
2 tbsp asian chili sauce	
1 tbsp Worcestershire sauce	
4 cloves garlic, minced	

Preheat barbecue on MEDIUM and turn down to LOW. Prepare ribs for grilling by removing the membrane from the underside of the ribs. Place ribs vertically in roaster. Cook for 45-90 minutes on LOW (300°F / 149°C) with the lid closed.

To prepare sauce: Combine all ingredients in a saucepan and set aside until ribs are ready to remove from roaster. Gently heat sauce on the sideburner for 10–15 minutes before using.

Carefully remove ribs from roaster and place on grids. Baste generously with sauce, and grill for 10 minutes per side, leaving the lid open, turning several times, and basting with sauce after each turn.

Remaining sauce should be heated to a boil and then allowed to simmer for 5–10 minutes and served on the side as a dipping sauce.



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

3 ou 4 carrés complets de petites côtes levées de dos

Épices à frotter

Sel	Assaisonnement au chilli
Poivre	Moutarde moulue
Poudre d'ail	Cumin
Paprika	Sucre brun

Combinez les ingrédients en parts égales, en ajoutant en dernier des quantités de sel et de moutarde équivalant à environ la moitié des autres épices mélangées.

Sauce

1 tasse de ketchup	4 gousses d'ail, émincées
½ tasse de sauce hoisin	1 c. à table de gingembre
4 c. à table de sauce soya	Zeste râpé d'une orange
2 c. à table de moutarde à l'ancienne	Sel et poivre
3 c. à table de miel	
2 c. à table de jus d'orange	
2 c. à table de sauce chili asiatique	
1 c. à table de sauce Worcestershire	

Préchauffez le barbecue à feu MOYEN, puis baissez l'intensité à FEU DOUX. Préparez les côtes levées pour la cuisson en retirant la membrane sur la face interne de celles-ci. Insérez les côtes levées en position verticale dans le support à rôtir. Faites cuire les côtes levées pendant 45 à 90 minutes à FEU DOUX (149 °C / 300 °F) en gardant le couvercle fermé.

Préparation de la sauce : Combinez tous les ingrédients dans une casserole et mettez celle-ci de côté jusqu'à ce qu'il soit temps de retirer les côtes levées du support à rôtir. Faites chauffer doucement la sauce sur le brûleur latéral pendant 10 à 15 minutes avant de servir.

Retirez délicatement les côtes levées du support à rôtir et déposez-les sur les grilles. Badigeonnez généreusement les côtes levées avec la sauce, puis faites-les griller pendant 10 minutes de chaque côté en laissant le couvercle ouvert. Tournez plusieurs fois les côtes levées les badigeonnant chaque fois.

Portez le reste de la sauce à ébullition et laissez celle-ci mijoter pendant 5 à 10 minutes. Servez cette sauce comme trempette d'accompagnement.



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

COSTILLITAS DE CERDO A LA NARANJA CON JENGIBRE

3-4 tiras de costillitas de cerdo

Adobo

Sal	Mostaza molida
Pimienta	Comino
Ajo en polvo	Azúcar negra
Páprika	
Chile en polvo	

Mezcle en partes iguales, agregue la sal y la mostaza a lo último, aproximadamente la mitad de los otros ingredientes.

Salsa

1 taza de ketchup	4 dientes de ajo, picados
½ taza de salsa Hoisin	1 cucharada de jengibre
4 cucharadas de salsa de soja	La cáscara rallada de una naranja
2 cucharadas de mostaza granulada	Sal y pimienta
3 cucharadas de miel	
2 cucharadas de jugo de naranja	
2 cucharadas de salsa picante asiática	
1 cucharada de salsa Worcestershire	

Precaliente la parrilla en MEDIUM y luego baje el fuego a LOW. Prepare las costillitas para cocinarlas removiendo la membrana de la parte de abajo de las costillitas. Coloque las costillitas de forma vertical en la cacerola. Cocínelas durante 45-90 minutos en LOW (300 °F / 149 °C) con la tapa cerrada.

Para preparar la salsa: Mezcle todos los ingredientes en una cacerola y déjela a un lado hasta que las costillitas estén listas para sacarlas del asador. Caliente suavemente la salsa en el quemador lateral durante 10–15 minutos antes de usarla.

Saque cuidadosamente las costillitas de la cacerola y colóquelas en la parrilla. Recúbralas abundantemente con la salsa y cocínelas durante 10 minutos por cada lado, con la tapa abierta, dándolas vuelta varias veces y recubriéndolas con la salsa luego de cada vuelta.

Haga hervir el resto de la salsa a fuego lento durante 5-10 minutos y sírvala al costado como salsa para mojar.



Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

RIPPCHEN MIT ORANGEN-INGWERSAUCE

3-4 Rippchenstränge

Marinade

Salz	Gemahlene Senfkörner
Pfeffer	Kreuzkümmel
Knoblauchpulver	Brauner Zucker
Paprika	
Chilipulver	

Die Zutaten zu gleichen Teilen vermischen, zuletzt das Salz und den gemahlenden Senf hinzugeben, ungefähr halb so viel wie die anderen Zutaten.

Soße

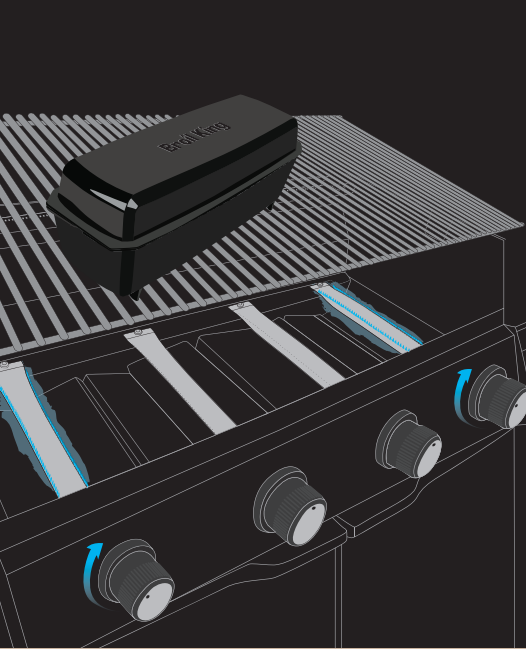
240ml Ketchup	1 El Ingwer
120ml Hoisin-Sauce	Geriebene Orangenschale
4 El Sojasauce	Salz und Pfeffer
2 El körnigen Senf	
3 El Honig	
2 El Orangensaft	
2 El asiatische Chilisauce	
1 El Worcestershiresauce	
4 zerhackte Knoblauchzehen	

Den Grill auf MEDIUM (Mittelhitze) vorwärmen und dann auf LOW (niedrig) drehen. Die Rippchen zum Grillen vorbereiten, indem Sie die Haut auf der Unterseite der Rippchen entfernen. Die Rippchen senkrecht in den Bräter geben. 45-90 Minuten lang auf LOW (149°C) bei geschlossenem Deckel garen.

Zubereitung der Sauce: Alle Zutaten in einem Kochtopf vermischen und auf die Seite stellen, bis die Rippchen gar sind und aus dem Bräter genommen werden können. Die Sauce langsam auf dem Seitenbrenner 10–15 Minuten lang erhitzen.

Die Rippchen vorsichtig aus dem Bräter nehmen und auf den Grillrost legen. Reichlich mit Sauce bestreichen und auf jeder Seite 10 Minuten lang bei offenem Grilldeckel grillen. Mehrmals wenden und jedes Mal mit Sauce bestreichen.

Die restliche Sauce zum Kochen bringen, 5–10 Minuten lang köcheln lassen und als Tunke servieren.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69615 – CAST IRON RIB ROASTER

FEATURES

Made of heavy cast iron surrounded by a durable porcelain coating, with an internal roast rack to elevate ribs off the bottom of the vessel to steam in their juices or other flavored liquids. Designed to fit on the cooking grids or Flav-R-Wave™

INSTRUCTIONS

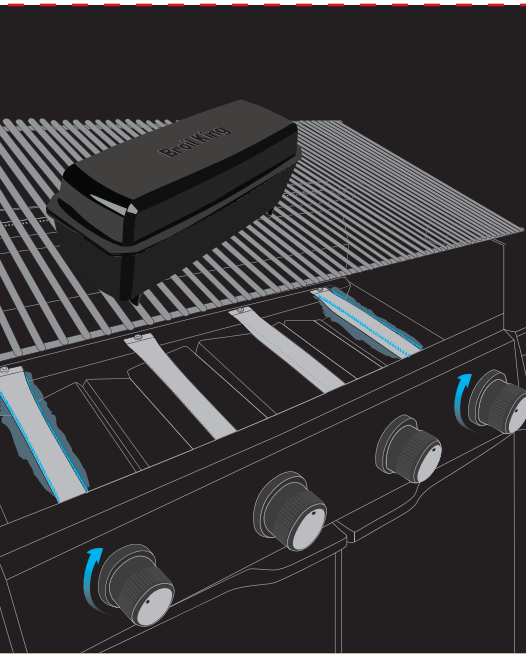
Season ribs liberally with your favorite barbecue rub. Stand up to 4 racks vertically in the roaster, add liquid – up to 2 cups (473ml), but do not submerge the ribs. Place lid on top of roaster and set onto pre-heated barbecue. Grill indirectly either on the cooking grids or remove the cooking grids and set the rib roaster directly onto Flav-R-Wave™ above an unlit burner. Cook with the lid on until ribs reach desired doneness.

INDIRECT GRILLING

The indirect method is a technique for cooking larger cuts of meat such as roasts, poultry or ribs. As the name implies, the food is not grilled directly over the heat, but by hot air circulating around the food. The indirect cooking method relies on lower heat settings with the lid of the barbecue closed.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Hand wash with a mild detergent and warm water. Scour if necessary, do not place in dishwasher, dry immediately after washing



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69615 – RÔTISSOIRE POUR CÔTES LEVÉES

CARACTÉRISTIQUES

Fait de fonte robuste à revêtement émaillé durable, ce produit comprend un support à rôtir interne pour surélever les côtes levées par rapport au fond du plat, pour les faire cuire à l'étouffée dans les jus de cuisson ou à l'aide d'un autre liquide aromatisé. Conception adaptée aux grilles de cuisson et à Flav-R-Wave™

INSTRUCTIONS

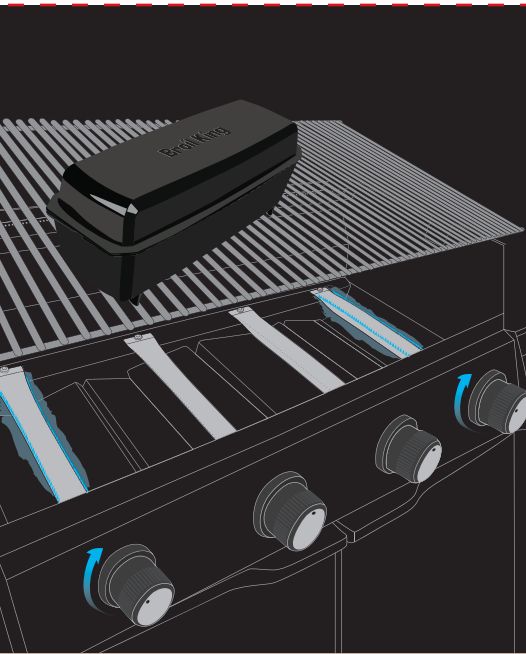
Assaisonnez généreusement les côtes levées avec vos épices à frotter préférées. Insérez jusqu'à quatre carrés de côtes en position verticale dans le support à rôtir, puis ajoutez du liquide (jusqu'à deux tasses, soit 473 ml) en veillant à ne pas submerger les côtes levées. Mettez le couvercle sur le support à rôtir et déposez celui-ci dans le barbecue préchauffé. Faites cuire les côtes levées avec le mode de cuisson indirecte sur les grilles ou retirez les grilles afin de déposer le support à rôtir pour côtes levées directement sur le Flav-R-Wave™, au-dessus d'un brûleur éteint. Laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que l'atteinte du degré de cuisson désiré.

CUISSON INDIRECTE SUR LE GRIL

Le mode de cuisson indirecte est une technique de cuisson pour les grosses pièces de viande, comme les rôtis, les volailles et les côtes levées. Comme son nom l'indique, la nourriture ne grille pas directement sur le feu, mais elle cuit par la circulation de l'air chaud autour des aliments. Le mode de cuisson indirecte est réalisé à basse température avec le couvercle du barbecue en position fermée.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Lavez le support à la main, à l'eau tiède avec un détergent doux. Récurez le support si nécessaire. Ne mettez pas le support au lave-vaisselle. Séchez le support immédiatement après le nettoyage.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69615 – ASADOR PARA COSTILLAS

CARACTERÍSTICAS

Hecha de hierro fundido pesado con un recubrimiento duradero de porcelana, con un soporte interno para costillas que las separa del fondo del recipiente para evaporar su jugo u otros líquidos saborizantes. Diseñada para adaptarse a la rejilla de cocción o a la Flav-R-Wave™.

INSTRUCCIONES

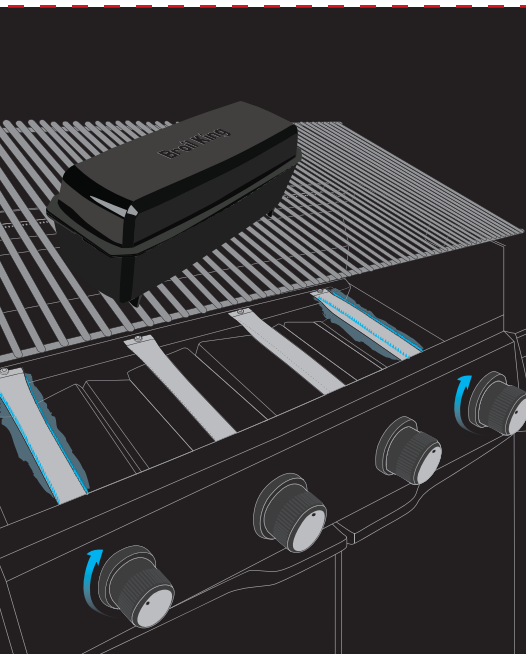
Condimente bien las costillas con su salsa favorita. Coloque hasta 4 costillas de forma vertical en la cacerola, agregue líquido (hasta 2 tazas o 473 ml) pero no sumerja las costillas. Tape la cacerola y colóquela en la parrilla precalentada. Cocínelas de forma indirecta ya sea en la rejilla de cocción o remueva las rejillas y coloque la cacerola directamente sobre el Flav-R-Wave™ del lado del quemador apagado. Cocínelas con la tapa colocada hasta que las costillas estén doradas a su gusto.

ASADO INDIRECTO

El método indirecto es una técnica para cocinar cortes grandes de carne como asados, aves o costillares. Como su nombre lo indica, la comida no se cocina directamente sobre el calor, sino que se cocina mediante aire caliente que circula alrededor de la misma. El método de cocción indirecta se basa en un ajuste bajo de temperatura con la tapa de la parrilla cerrada.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y DE LIMPIEZA

Lávala a mano con un detergente suave y agua caliente. Friéguela si fuera necesario, no la coloque en el lavavajillas, séquela inmediatamente después de lavarla.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69615 – RIPPCHEN BRÄTER

MERKMALE

Aus schwerem Gusseisen hergestellt und mit einer strapazierfähigen Porzellanbeschichtung umgeben. Mit einem internen Bratgestell, damit die Rippchen über dem Boden des Bräters entweder im eigenen Saft oder in anderen aromatisierten Flüssigkeiten garen können. Passend für die Grillroste oder den Flav-R-Wave™ hergestellt.

ANWEISUNGEN

Würzen Sie die Rippchen großzügig mit Ihrer Lieblingsmarinade. Sie können bis zu 4 Rippchenstränge senkrecht in den Bräter geben und bis zu 475 ml Flüssigkeit hinzufügen. Die Rippchen nicht in die Flüssigkeit eintauchen. Den Deckel auf den Bräter setzen und auf den vorgeheizten Grill stellen. Entweder indirekt auf den Grillrosten grillen oder die Grillroste wegnehmen und direkt auf dem Flav-R-Wave™ über einem unangezündeten Brenner garen. Solange zugedeckt garen lassen, bis die Rippchen den gewünschten Garheitsgrad erreicht haben.

INDIREKTES GRILLEN

Die indirekte Grillmethode eignet sich für größere Fleischstücke, wie etwa Braten, Geflügel oder Rippchen. Wie der Name schon andeutet, wird das Grillgut nicht direkt über der Hitze, sondern durch heiße Luft, die um das Grillgut zirkuliert, gegart. Die indirekte Garmethode basiert auf geringeren Wärmeeinstellungen bei geschlossenem Grilldeckel.

PFLEGE- UND WASCHANWEISUNGEN

In warmem Wasser mit einem milden Spülmittel von der Hand waschen und wenn nötig scheuern. Nicht in die Spülmaschine geben. Saft oder nach dem Reinigen abtrocknen.