

Rippchen

Zutaten für 4 Personen

- 1500 g Schälrippchen
- 20 g Margarine (Sonja oder Marina)
- 1 Liter Wasser
- 1 Brühwürfel
- 1 große Zwiebel
- 15 Gewürzkörner
- Salz, Pfeffer
- 5 Lorbeerblätter



Zubereitung

Die Rippchen werden einige Stunden in Wasser gelegt, damit restliches Blut ausgespült wird, danach mit Küchenpapier getrocknet und gut mit Salz und Pfeffer eingerieben.

In einer heißen Pfanne werden die Rippchen braun gebraten und danach in eine Pfanne geschichtet. Die Zwiebel wird in Scheiben geschnitten und mit den restlichen Gewürzen zwischen die Rippchen verteilt. Das Ganze wird mit Wasser aufgefüllt und bis zu 3 Stunden gekocht. Die Rippchen sind gar, wenn sich die Knochen leicht herauslösen lassen. Die Rippchen werden zusammen mit der Brühe serviert.

Zubereitungszeit

ca. 3,5 Stunden

Anrichtung

Zu den Rippchen passt Kartoffelbrei. Auch Senf sollte auf dem Tisch stehen.

Sülze aus Rippchen

Zutaten

- magere Rippchen-Reste, übrig gebliebene Rippchen-Soße
- Gelatine, Essig

Zubereitung

Die Rippchen-Reste werden luftig in eine Sülzform geschichtet. Gelatine wird in der Rippchensoße aufgelöst und mit Essig abgeschmeckt, dann in die Sülzform gegossen.

