

Andi und Alex

Rezept von Alexander Fankhauser

Schweinsripperl mit hausgemachten Pommes

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Schweinsripperl, Salz, Pfeffer.

Für die Marinade: 4 Zwiebel (fein geschnitten), 6 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 2 Kaffeetassen Ketchup, 1/2 Kaffeetasse brauner Zucker, 1/2 Kaffeetasse Sojasauce, 1/2 Kaffeetasse Tafelessig, 1 EL Chilipulver, Öl.

Für die Pommes: 8 große Erdäpfel (Dita), Öl zum Frittieren, Salz

Zubereitung

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch in Öl dunkelbraun anschwitzen. Die restlichen Zutaten zufügen und auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und überkühlen lassen. Backrohr auf 180°C (Heißluft) vorheizen, die Ripperl von etwaigen Silberhäutchen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backrohr 40 Minuten braten, herausnehmen und mit der Marinade bestreichen. Für weitere 40 Minuten fertig braten (jeweils nach der halben Bratzeit umdrehen). Erdäpfel schälen, zu Pommes schneiden und für ca. 20 Minuten ins kalte Wasser legen (Stärkeentzug).

Danach in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen. In einer geräumigen Pfanne Öl erhitzen und die Pommes darin langsam goldbraun frittieren. Mit den Schweinsripperl servieren.