

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Gebratene Schweinsripperl

Köchin: Wirtin Helga Neuwirth

Zutaten:

- 2 kg Schweinsrippchen
- 30 g Knoblauch
- 50 g Zwiebeln

Marinade:

- 1 EL Salz (gestrichen voll)
- 1 EL Kümmel (gestrichen voll)
- 2 EL Cognac
- 2 EL Chillisauce
- 2 EL Curry
- 1/2 TL Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 EL Majoran
- 1 EL Thymian
- 1 EL Basilikum
- 1/2 l Ketchup, nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Die Ripperl mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel und Majoran würzen.
2. Zu den gewürzten Schweinerippeln kommen Knoblauch und Zwiebel
3. Für die Marinade Ketchup mit Kümmel, Majoran, Origan, Basilikum und Thymian verrühren. Für den feinen Geschmack Chillisauce, Curry und Cognac
4. Das Backrohr auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Die Ripperl auf ein tiefes Blech (oder in eine große Bratwanne) legen und 2 Stunden braten.
6. Die Ripperl immer wieder mit dem eigenen Bratensaft aufgießen
7. Am Ende der Bratzeit mit der Marinade bestreichen, damit der Honig nicht bitter wird
8. Die Ripperl im abgeschalteten Rohr ca. 5 bis 10 Minuten rasten lassen und mit dem Bratensaft anrichten.