

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Ritterliche Ripperl mit Ofenkartoffeln

Koch: Thomas Zimmermann

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Ripperl

- 4 Schweinerippen (am besten Mittelstück – Spareribs)
- Salz
- Pfeffer
- Marinade zum Bestreichen

Für die Ofenkartoffeln

- 5-6 große Kartoffeln
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für die Marinade

- 180 ml Coca-Cola
- 4 cl Whisky
- 2 EL Rohrzucker
- ½ EL Paprikapulver (geräuchert)
- 1,5 EL Räuchersalz

- 3 EL Tomatenketchup
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Honig
- 1 EL Worcestersauce

Zubereitung

1. Für die Marinade zuerst die Coca-Cola in einem Topf bei mittlerer Hitze etwas einreduzieren lassen. Dann mit dem Whiskey ablöschen und den Rohrzucker, das geräucherte Paprikapulver, das Räuchersalz, den Honig, die Chiliflocken und das Tomatenketchup sowie ein wenig Worcestersauce dazugeben, gut verrühren und zirka 30 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln der Länge nach vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit etwas Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln nun auf ein Blech geben und 30 Minuten bei 160° C Umluft im Rohr garen und knusprig werden lassen.

3. Die Schweinerippen salzen und pfeffern und auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. Die Ripperl auf ein Blech geben und etwa 2 Stunden bei 120° C Umluft im Rohr garen.

4. Zum Schluss die Ripperl aus dem Rohr nehmen und gemeinsam mit den Ofenkartoffeln auf einem Holzbrett anrichten.