

Rezepte zum Sammeln

Kochen auf Südtirolerisch

Gebratene Schweinsrippen

Für 4 Personen:

Zutaten:

8 Jungschweinsrippen zu je 100 g
1 kl. Zwiebel
30 g Karotten
30 g Stangensellerie
2 EL Öl zum Anbraten
100 ml Weißwein oder Bier
¼ l braune Kalbsbrühe od.
Fleischsuppe
1 Rosmarinzweig
1 EL kalte Butter für die Sauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Rippen mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backrohr in Öl anbraten. Zwiebel, Karotten und Sellerie putzen, in große Würfel schneiden, zu den Rippen geben und etwa 30 Minuten weiterbraten.

Das überschüssige Fett abschütten und den Bratensatz mit dem Weißwein löschen, die braune Kalbsbrühe dazugießen, den Rosmarin hinzufügen, einkochen lassen, abschmecken, abseihen, mit Butter verfeinern und die Sauce mit den Rippen servieren.

Gartemperatur: 180 Grad
Garzeit: 35 Minuten

Gutes Gelingen!

Quelle: „So kocht Südtirol“ www.so-kocht-suedtirol.it
von Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann - Athesia Verlag

