

Bayerische Rippchen



Foto: Matthias Würfl

Zubereitung:

1. Die Schälrippchen von der Silberhaut befreien, waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Das Weißkraut in grobe Stücke aufschneiden und im Bräter platzieren und mit Kümmel bestreuen. Das Wasser in den Bräter geben und die Rippchen darauflegen.
3. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und vierteln und um die Rippchen herum platzieren.
4. Bei 160 bis 180 °C 90 Minuten mit Deckel und weitere 50 Minuten ohne Deckel im Backofen oder im geschlossenen Grill garen.
5. Gelegentlich überprüfen, ob sich noch Wasser im Bräter befindet und wenn nötig nachgießen.
6. Rippen herausnehmen und servieren.

<https://youtu.be/oVEv69eVqoE>

Tipp:

Wer ganzen Kümmel nicht mag, kann auch gemahlene verwenden.

Dieses Gericht bringt viele Vorteile mit sich: Es muss nur ein Bräter angepatzt werden, es macht sich fast von alleine und die Rippchen geben durch den austretenden Saft tollen Geschmack an das Kraut darunter ab.



Quelle:
Die Frau am Grill
by Anja Auer

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Deutschland

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kg Schälrippchen
- 500 g Weißkraut
- 500 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Kümmel (ganz)
- 750 ml Wasser
- 2 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver