

REZEPT DES MONATS

OKTOBER 2018

RIPPCHEN

OMAS DEFTIGER KLASSIKER. PERFEKT, UM DEN HERBST EINZULEITEN.

30-45 
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4 
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN



ZUTATEN:

- 1 kg Rippchen
- 3 mittlere Zwiebeln oder 5 Schalotten
- Wasser nach Bedarf
- Salz und Pfeffer
- ggf. Mehl
- 1 EL Butter oder Butterschmalz

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Kartoffeln
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Rotkohl
- Wirsing
- Weißkohl-Gemüse



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Rippchen mit einem Küchenpapier abtupfen, rundum salzen und pfeffern.
5. Jetzt eine Tasse Wasser zugeben und einkochen lassen. Dies solange wiederholen, bis die Zwiebeln sämig und die Rippchen gar sind.

TIPP:

Wer es schärfer mag, kann auch einen Klecks Senf drangeben und einreiben.

2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Die Butter / das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dann die Rippchen von allen Seiten kurz anbraten.
4. Dann die Zwiebeln zugeben, die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren und alles bräunen. Dabei die Rippchen mehrfach wenden und von allen Seiten braten.
6. Jetzt entweder nur das Fett als Soße verwenden oder binden. Dafür etwas Mehl mit Wasser in einer Tasse verrühren, zu den Rippchen geben und alles stark umrühren. Ggf. nochmals Wasser zugeben. So kann man die Menge an Soße variieren, bis man es nach persönlichem Geschmack gebunden hat. Danach nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig.

