



Dicke Bratrippe auf Knödel

ca. 1400g *Dicke Bratrippe*

10 Scheiben Bacon

250 ml Gemüsfond

Schwein Grill und Pfannengewürz

Serviettenknödel

Rotweinzwiebeln

Gemüsepesto

Die Rippen anputzen, trocknen und dann mit dem Schweinsbraten Gewürz ordentlich von allen Seiten würzen. Dutch Oven unten mit Baconscheiben auslegen und die Rippchen mittig im Döpf platzieren. Dann mit Gemüsebrühe angießen und direkt aufs Feuer. Zubereitet im ft4,5 von Petromax brauchen die Rippen ca. 2 Std. bei 180°C.

Knödel in Scheiben schneiden und anbraten. Mit dem Pesto und den Zwiebeln anrichten