



Zarte, leckere Rippchen ohne Schnörkel aus dem Backofen

Rippchen nach Mama Marlis

Eine ganz einfache Rezeptur für die Zubereitung von Rippchen ohne viele Zutaten. Kann auch am Vortag vorbereitet werden und benötigt dann am nächsten Tag nur noch ca. 1/2 Stunde um serviert zu werden.

Benötigt wird ein mittelgroßer Bräter mit Deckel.

Die Rippchen von außen mit Salz und Pfeffer bestreuen. Eine große Speisezwiebel grob würfeln und den Backofen auf ca. 200°C (mit oder ohne Umluft) vorheizen. Alternativ geht es auch ohne Backofen mit dem Herd, siehe weiter unten.

2 EL Pflanzenöl im Bräter erhitzen. Dann Rippchen und Zwiebeln hineingeben und anbraten, aber immer nur so viele Rippchen auf einmal, dass sie Kontakt zum Boden haben. Einmal wenden, wenn soweit, die Rippchen benötigen nur ein wenig Farbe. Dann aus dem Bräter nehmen und auf dem Bräterdeckel zwischenparken.

Wenn alle Rippchen angebraten sind, diese zurück in den Bräter stapeln, dann an den Seitenrändern (damit die Würzung nicht weggespült wird) Wasser einfüllen, bis auf ca. 2/3 Höhe der gestapelten Rippchen. Der Wasserdampf bei geschlossenem Deckel wird beim Garprozess dafür sorgen, dass auch das obere Drittel mitgegart wird.

2 Stunden im Backofen mit geschlossenem Deckel garen. Alternativ kann man den geschlossenen Bräter auch auf Stufe 3 von 10 für ca. 2h auf dem Herd lassen. Danach einfach den Backofen oder Herd ausschalten.

Wenn die Rippchen gleich serviert werden sollen, die Rippchen auf den Bräterdeckel stapeln und bei 200 - 220°C ca. eine halbe Stunde offen in den Backofen schieben.

Wenn am nächsten Tag serviert werden soll, kann man die Rippchen über Nacht mit der Flüssigkeit im Bräter liegen lassen und am nächsten Tag die Rippchen in den Bräterdeckel stapeln, um diese offen, also ohne Deckel und Übergießen, bei 200 - 220°C zu vollenden. Die halbe Stunde ist nur ein Richtwert, ich persönlich lasse sie ohne Übergießen oder Ähnliches gerne ein paar Minuten länger unter Beobachtung im Backofen, bis sie außen richtig kross sind.

Aus der Rippchenbrühe kann man je nach Lust und Laune nachher noch eine leckere Soße zubereiten (Mehlschwitze etc.). Serviert werden kann z.B. mit Kartoffeln, Kartoffelpüree,



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Rippchen (Schälrippchen) vom Schwein
1 große	Zwiebel(n)
etwas	Salz und Pfeffer
n. B.	Wasser
2 EL	Pflanzenöl

Rezept von: chefkoch_robin

Kroketten oder Reis. Sauer- und Rotkraut passt auch gut dazu.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 449
