

FRÄNKISCHE TAPAS



Rifferla Fränkische Schweinerippchen

Zutaten:

Flache Schweinerippchen nach Bedarf
Suppengemüse (Sellerie, Karotte, Lauch und Petersilie)
1 Zwiebel
Knoblauchpulver
1 TL Gemüsebrühe
Majoran oder Beifuß (frisch oder getrocknet)
Kümmel ganz
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Suppengemüse waschen, zerkleinern und in einer Pfanne anbraten. Jetzt die Rippchen waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit den Gewürzen kräftig einreiben. Anschließend ebenfalls von beiden Seiten in einer Pfanne scharf anbraten. Alles in einen Bräter geben und mit Brühe aufgießen, bis es fast bedeckt ist. Den Bräter verschließen und bei 180°C ca. eineinhalb Stunden schmoren lassen. Die Rippchen dabei alle 20 Minuten wenden, oder mit Soße übergießen, damit sie schön knusprig werden. In der Zwischenzeit die Klöße und das Sauerkraut zubereiten. Wenn die Rippchen fertig sind, kann das Suppengemüse abgeseiht werden - haben wir aber nie gemacht. Die Soße eventuell mit Speisestärke oder Mehl andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.