



Geschmorte Dicke Rippen

4 Portionen

1500 g Dicke Rippen in Stücken

50 g Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Rippen salzen

Backofen auf 150° vorheizen (Umluft)

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rippen darin rundum bei nicht zu großer Hitze gründlich anbraten. Das dauert ohne weiteres 15-20 Minuten. Dann pfeffern, mit wenig Wasser ablöschen, den Deckel auflegen und das Fleisch 60 Min. im Ofen schmoren. Deckel abnehmen und weitere 15 Min. schmoren. Bei Bedarf noch ganz wenig Wasser zugeben.

Passt besonders zu Steckrübenmus oder Kartoffelstampf mit Möhren.

Getränk: Bier oder trockener Weißwein.