



Schmor-Rippchen ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 4 Personen ... oder für 2-3 sehr hungrige Teufel:

- 2 kg Schälrippchen
- 150 - 200 ml Rapsöl
- 1 - 2 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Kümmel, gemahlen
- 1 - 2 TL Oregano
- 1 EL Senf
- Schwarzer Pfeffer
- 1 - 3 Zwiebeln
- 1 - 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Kochsahne
- Salz

Das **Video** zum Rezept gibt's in

Corinas Hexenküche ©

auf

YouTube

... und als Beilagen:

- Sauerkraut
- Kartoffeln



... heftig deftig Rippchen:

Rippchen kommen immer gut. Im Sommer, klar, die unverzichtbare Königsdisziplin vom Grill in Form von Spareribs, außen knusprig, innen saftig, dazu ein leckerer Dip. Und im Winter, bei Schmuddelwetter? Dann natürlich auch! Zum Beispiel so wie früher, als es noch Omas leckere Schmor-Rippchen gab.

Zubereitung ...

- Grundlage für gute Rippchen ist die Marinade. Ich bereite sie aus hitzebeständigem Rapsöl, Paprika rosenscharf, Cayennepfeffer, gemahlenem Kümmel, Oregano, schwarzem Pfeffer und Senf. Alle Zutaten werden in ein Schüsselchen gegeben und gut in das Öl eingerührt. Salz kommt jetzt noch nicht dran.
- Die Rippchen gut abwaschen. Vom Zerlegen haften noch mehr als genug Knochensplitter am Fleisch, die den Spaß am Knabbern schnell verderben würden. Hygienischer ist es obendrein.
- Nach dem Waschen das Fleisch gut abtrocknen! Wenn es noch zu nass ist, haftet die Marinade nicht. Tipp: Die Marinade im Bräter auf die Rippchen auftragen, dadurch geht kein Öl verloren.
- Jetzt fehlt nur noch die Zwiebel. Sie rundet die Gewürze der Marinade ab. Sie wird einfach grob gewürfelt und über die Rippchen im Bräter verteilt.
- Der Bräter kommt nun mit Deckel für 1 ½ Stunden zugedeckt bei 200°C / Umluft in die Backröhre. Nur zum Garen, das knusprige Finish bekommen die Rippchen in einem 2. Backröhren-Gang. Zwischendurch den Bräter zu kontrollieren und gegebenenfalls etwas Flüssigkeit nachzufüllen.
- Für das Finish einen flachen Bräter etwas einfetten, die Rippchen möglichst flach und nebeneinander darin auslegen, mit Salz würzen und sie dann im offenen Bräter für ca. ½ Stunde / bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, bei 250°C/ Umluft in die Backröhre geben.
- Derweil aus dem Bratensatz mit Kochsahne und Tomatenmark eine leckere Soße kreieren. Zum Andicken einfach eine rohe Kartoffel hineinreiben, mit Salz abschmecken und dann einmal kurz aufkochen lassen.

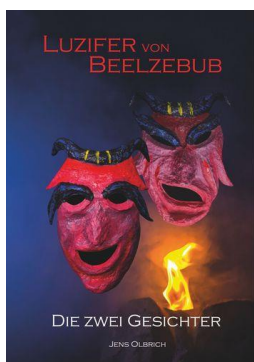
Serviervorschlag & Tipp ...

- Als Beilage empfehle ich ganz klassisch Salzkartoffeln und Sauerkraut. Frisches Brot geht auch ...
- Kleiner Tipp – die Spareribs für den Gartengrill gare ich ebenfalls so vor. Das Grillen geht dann einfach schneller und die Gäste brauchen nicht so lange auf den Nachschub warten.

Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

