

Geschmorte Schweinerippchen

Rippchen habe ich in meinem Leben bisher noch sehr selten zubereitet. Ich kann mich auch gar nicht mehr erinnern, wann ich sie das letzte Mal zubereitet habe.



Lecker und saftig geschmort

Vermutlich ist dies auch deswegen so, weil ich zur Zeit keinen Garten oder Balkon zur Verfügung habe und somit keinen Grill. Also fällt das Grillen von leckeren BBQ-Rippchen weg. Aber bei der Baugenossenschaft, der die Häuser, in denen ich meine Wohnung gemietet habe, gehören, ist eine Modernisierung in Planung und ich kann in den kommenden Jahren mit einem Balkon rechnen. ☐

Bei meinem Discounter fand ich vor kurzem in der Fleischabteilung marinierte Schweinerippchen, 1 kg schwer, für etwa 8 €. Das war genau die Portion für 2 Personen, also kaufte ich sie.

Mangels Grill schmore ich die Rippchen in zweifachem Fond vier Stunden im Backofen in einem Bräter.

Danach sind sie so zart, dass das Fleisch von selbst von den Knochen fällt. Oder man bedient sich der Gabel oder der Finger.

Eine Beilage habe ich nicht dazu zubereitet. Die geschmorten Rippchen sind für sich allein sehr schmackhaft und ein kleine Mahlzeit.

Wer möchte, kann zu den Rippchen einige Dips reichen, wie BBQ-Sauce oder Grill- oder Steak-Sauce.

Lassen Sie es sich gut schmecken.

Für 2 Personen:

- 1 kg Schweinerippchen (in BBQ-Paprika-Marinade)
- 400 ml Bratenfond
- 400 ml Gemüsefond

Zubereitungszeit: 4 Stdn.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rippchen in einen großen Bräter legen.



Fällt alleine vom Knochen
Die beiden Fonds darüber gießen.

Zugedeckt für vier Stunden in den Backofen geben.

Herausnehmen. Rippchen quer einmal halbieren.

Jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Marinierte Grill-Rippchen mit Kartoffelspalten

Meines Wissens bereite ich das erste Mal marinierte Grill-Rippchen zu.

Für die Zubereitung gibt es drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte:

1. Marinieren
2. Schmoren
3. Grillen

Für die Marinade habe ich im Internet recherchiert und nach einem Rezept dazu gesucht.

Jedoch hatten die diversen Rezepte auch die unterschiedlichsten Zutaten.

Also habe ich kurzerhand einige der Zutaten zusammengestellt und mit einigen weiteren, die mir für eine solche Marinade geeignet erschienen, ergänzt.

Wichtig war mir auch die Zugabe von Coca Cola. Dies wurde im Fernsehen in Kochsendungen immer wieder betont, dass diese Zutat in Amerika für eine authentische Marinade verwendet wird. Denn Coca Cola gibt eine bestimmte Würze, Süße und Aroma. Außerdem macht es die Marinade recht flüssig und verlängert sie kräftig. Somit werden die Rippchen mit der ganzen Marinade im Topf bedeckt. Und ich kann diese Marinade auch dafür verwenden, die Rippchen einige Stunden bei geringer Temperatur darin im Backofen zu schmoren.

Denn das Fleisch soll ja so zart sein, dass man es ohne Besteck vom Knochen lösen kann.

Mein Fazit nach dem Zubereiten, Servieren und Genießen:

Das Rezept der Marinade ist alltagstauglich.

Aber es ist noch verbesserungswürdig. Die Rippchen schmecken leicht süß und haben eindeutig zu wenig Salz und Würze. Also bei einem weiteren Zubereiten von Rippchen eventuell weniger Honig und süß-saure Chili-Sauce. Und eindeutig mehr Salz und Würze.

Aber das Fleisch ist wie schon erwartet so zart, für dieses Gericht benötigt man nur eine Gabel. Denn das Fleisch lässt sich problemlos mit der Gabel vom Knochen lösen, zerrupfen und essen.

Ich marinieren die Rippchen der Einfachheit halber über Nacht im Kühlschrank. Dann werden sie vier Stunden in der Marinade im Backofen geschmort. Und schließlich noch jeweils eine Minute auf jeder Seite in der Grill-Pfanne gegrillt.

Da die Flüssigkeit der Marinade nach drei Stunden Schmorzeit verkocht ist, gieße ich für die letzte Stunde noch mit einem Pilsener auf, um genügend Flüssigkeit zu haben.

Als Beilage bereite ich Kartoffelspalten zu, die ich einfach in der Friteuse kurz fritiere und dann nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:1004]