

Dünne Rippen aus dem Backofen

Zutaten

- 3 kg Rippe(n), dünne
- 100 ml Öl, nach Geschmack
- 5 dicke Zwiebel(n)
- 3 große Paprikaschote(n), rot, gelb, grün
- 2 TL Chilipaste, scharfe (z. B. Harissa)
- 2 EL Senf
- 5 große Knoblauchzehe(n)
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Gewürz(e) nach Wahl
- evtl. Bier oder Rotwein

Zubereitung

Die Rippchen zerkleinern. Für die Marinade das Öl in eine größere Wanne geben, 2 Zwiebeln klein schneiden, 1 Paprikaschote zerkleinern. Den Knoblauch zerkleinern, Senf, Honig und Chilipaste dazugeben. Alles verrühren und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach eigenem Geschmack würzen. Die Rippchen darin 1 - 2 Tage einlegen.

Den Römertopf wässern (20 min.). Die restlichen Zwiebeln und Paprikaschoten zerkleinern und als Erstes in den Römertopf legen. Dann die Rippchen reinstapeln. Deckel drauf und ab in den Backofen. Bei 200°C (Umluft) ca. 2 Stunden schmoren.

Durch die Zwiebeln und Paprika und natürlich dem Fettanteil der Rippchen braucht man keine zusätzliche Flüssigkeit dazugeben. Ein Schuss Bier oder Rotwein schadet natürlich nicht, nach 1,5 Stunden mal nachsehen, bei Bedarf evtl. umschichten. Wenn die Rippchen fertig sind, die entstandene Brühe abkippen und zu einer Sauce verarbeiten.

Den Römertopf ohne Deckel noch mal für 20 min. in den Ofen stellen. Portionsweise rausholen, so bleibt es immer heiß (warmhalten bei 50°C mit Umluft).

Guten Appetit!