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!