

Rippeln: Ein Originalrezept mit hilfreichen Tipps

Tiroler Knödel und Rippeln waren die Lieblingsgerichte von meinem Papa. Rippeln nennen wir Tiroler die Spareribs. Diese werden auf vielen Osttiroler Hütten gekocht. Meine Rippeln haben nichts mit den süßlich marinierten Spareribs gemeinsam. Mein Rezept wurde schon von meiner Mama so gekocht und schmeckt uns Allen am besten.

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Garzeit: 180 Minuten
- Gesamtzeit: 200 Minuten
- Portionen/Menge: 4

Zutaten Rippeln

2 große Rippen – ca. 1,2 kg
1 Karotte
4 kleine Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Senf
Salz, Pfeffer, Kümmel
etwas Gemüsebrühe
1 dunkles Bier für die Sauce

Rippeln: So geht's

Die Knoblauchzehen fein hacken. Die Rippen mit Salz, Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. Kümmel darüber streuen. Karotte klein schneiden und Zwiebel schälen und achteln. Auf der Rückseite der Rippe befindet sich eine Haut, die man abziehen muss. Karotte und Zwiebel in die Kasserolle geben und die Rippen darauf legen. Ein wenig Gemüsebrühe angießen.

Bei 130 Grad Ober und Unterhitze für 2 Stunden im Backrohr braten. Alle 20 Minuten die Rippen mit der Sauce übergießen. Wenn zu wenig Sauce in der „Reine“ (Kasserolle) ist, mit dunklem Bier aufgießen. Das macht die Sauce dunkel und auch sehr geschmackig. Die lange Garzeit hat den Grund, dass bei Niedrigtemperatur die Rippeln langsam garen, fast von selber vom Knochen

fallen und dabei saftig bleiben. Weiters soll man die Rippen immer wieder umdrehen.

Nach 2 Stunden erhöhe ich die Gartemperatur auf 180 Grad. Nun sollen die Rippeln noch braun werden. Da gebe ich nun auch vorgekochte Kartoffeln mit in die „Reine“. Die schmecken besonders gut.

Fertig sind die Rippeln und die Kartoffeln, wenn beides schön braun ist. Sie schmecken besonders gut, wenn man die einzelnen Rippen in die Hand nimmt und genüsslich jede einzelne Rippe vom Fleisch befreit ☐ Mahlzeit.

Tipps der Köchin

- Ein Krautsalat mit Kümmel und eine Knoblauchsauce schmecken besonders gut dazu.
- Wer keine Kartoffeln mag serviert ein Knoblauchbrot dazu.
- Die Garzeit hängt natürlich stark vom Backrohr und der Dicke der Rippeln ab. Jeder kann selber die Höhe der Temperatur bzw. die Dauer der Backzeit regulieren. Fertig sind die Rippeln, wenn sie braun sind und fast vom Knochen fallen.
- Die gute Sauce, die übrig bleibt, ist ein ausgezeichneter Brotaufstrich: ein gutes „Bratlsaucenbrot“ – aber nicht verraten: das ist ein Geheimtipp ☐