

## Gebratene Ripperl

### Zutaten:

Für 4 Personen:

1,20 kg frische Schweinerippchen, 1/8 l Öl, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, etwas Majoran, 1 TL Paprikapulver (scharf), 1 TL Paprikapulver (edelsüß), Salz, Pfeffer, 1 Prise Kümmel (gemahlen), 1 EL Rohrzucker oder Honig

### Zubereitung:

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen und gemeinsam mit den Gewürzen und Öl mit einem Mixstab oder Zerkleinerer fein mixen.

Die Rippen mit der Marinade gut bestreichen und am Besten für einige Zeit (am besten über Nacht) mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Rippen mit Alufolie bedecken und im Backrohr bei 150°C (Ober- und Unterhitze) ca. 90 – 100 Minuten langsam braten. (Etwas Wasser in die Pfanne geben).

Danach die Alufolie weggeben und die Temperatur auf 250 °C oder wenn möglich auf Grillfunktion umschalten. So bekommen die Rippen eine schöne Farbe und werden knusprig.

**Tipp:** Dazu passt sehr gut ein Erdäpfel-Pastinaken-Püree!!!

## Erdäpfel – Pastinakenpüree

### Zutaten:

Für 4 Personen:

600 g Erdäpfel (mehlige), 400 g Pastinaken, 200 ml Milch, evtl. etwas Obers, Salz, Muskatnuss, 1 TL Butter

### Zubereitung:

Erdäpfel und Pastinaken schälen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Abgießen und durch die Erdäpfelpresse in die heiße Milch pressen. Mit

Obers und Butter zu einem cremigen Püree verrühren.

Mit Salz und Muskatnuss gut abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!