

Dicke Rippchen mit Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg dicke Rippchen
- Salz
- Pfeffer
- 4 Zwiebeln
- 2 El Schweineschmalz
- 750 ml Fleischbrühe
- 600 g Kartoffeln festkochend
- 4 Möhren
- 1 Knollensellerie
- 1 Bd. Petersilie

Zubereitung:

Rippen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Dicke Rippen darin ringsum anbraten. Zwiebeln zufügen und mitbraten. 250 ml Fleischbrühe angießen und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen.

Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, klein schneiden und in der restlichen Brühe ca. 30 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die dicken Rippen mit Zwiebeln und dem Gemüse anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

