

Schweinerippchen aus der Pfanne



Zutaten für 2-3 Personen:

700 g Schälrippchen vom Schwein

1-2 TL Fleisch/Gyrosgewürzsalz

4 EL neutrales Öl

100 ml leichte Hühnerbrühe

1. Schälrippchen in kleinere Stücke teilen, dabei zwischen den Knochen schneiden.
2. Gyrosgewürzsalz mit dem Öl vermengen und die Stücke damit auf beiden Seiten einpinseln.
3. In einer beschichteten Pfanne bei höherer Hitze auf jeder Seite ca. 3 min anbraten. Mit leichter Hühnerbrühe ablöschen und auf kleiner Hitze 50-60 min bei geschlossenem Deckel garen.

Hinweise:

Wer möchte kann die Sauce noch gegen Ende der Garzeit mit 50-75 ml Sahne verfeinern.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.04.2021