Schälrippchen

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 1 kg Rippchen (Schälrippchen) vom Schwein
- 2 große Zwiebeln
- Pfeffer Salz Mix
- Smoky Paprika

So wird´s gemacht:

- Die frisch gekauften Rippchen aus der Verpackung nehmen.
- Einmal unter klarem kalten Wasser kurz abspülen und mit Küchenkrepp trocknen und bereit legen.
- Die einzelnen Rippen entlang des Verlaufs mit einem scharfen Messer portionieren.
- Zwiebeln vierteln.
- Die Rippchen von außen mit Pfeffer Salz Mix bestreuen und mit Smoky Paprika würzen.
- Im Anschluss die Rippchen mit der Fleischseite nach oben auf den großen Ofenzauberer legen und die Zwiebeln dazu geben.
- Für ca. 1,5 Stunden bei 160 °C Ober - /Unterhitze backen.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de