Gebratene Schweinsripperln

Wenn es mal richtig deftig sein soll, ist dieses Rezept für Gebratene Schweinsripperln die richtige Wahl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 25,1 h

Zutaten

2 kg	Schweinsrippen
2 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer (gemahlen)
2 TL	Kümmel
6 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
50 ml	Öl
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Senf
2 TL	Ketchup (scharf)

Zubereitung

1. Für Gebratene Schweinsripperln den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Salz, Kümmel, Pfeffer, Öl, Paprikapulver, Senf und Ketchup zu einer sämigen Marinade verrühren oder mixen. Die Schweinsripperln großzügig mit der Marinade einreiben und mindestens einen Tag ziehen lassen.

2. Am Tag der Zubereitung den Backofen auf 165°C vorheizen. Die Ripperln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 40-55 Minuten knusprig braten, währenddessen mehrmals wenden.

Tipp

Als Beilage einen Erdäpfelsalat servieren. Die Marinade eignet sich nicht nur für Gebratene

Schweinsripperln, sondern schmeckt auch hervorragend als Würze für Schweinsbraten.