

# Gekochte Selchripperl

Die gekochten Selchripperl sind eine österreichische Spezialität. Die traditionelle Hausmannskost aus Omas Küche schmeckt das ganze Jahr.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| 1 kg   | Selchripperln (Schweinerippen geselcht) |
| 1 Bund | Suppengemüse                            |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt                            |
| 4 Stk. | Wacholderbeeren                         |
| 4 Stk. | Pfefferkörner                           |
|        | Wasser                                  |

## Zubereitung

1. Für die **gekochten Selchripperl** das Suppengemüse putzen und grob zerschneiden.
2. Die geselchten Schweinerippen mit dem Suppengemüse, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern in einen großen Kochtopf geben. Mit Wasser bedecken und aufkochen. Bei mittlerer Temperatur zirka 75 - 90 Minuten gar kochen bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Die Selchripperl auf Teller anrichten, passend dazu Salzkartoffeln und traditionell Sauerkraut servieren.

**Unsere Empfehlung**  
 WMF Aparto Kochtopf  
 Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zu den gekochten Selchrippen als Beilage zum Beispiel Kartoffelknödel, Salzkartoffeln, Sauerkraut oder Apfelkren servieren.