

Saure - Rippchen

Kategorien: Konserve, Eingemacht, Fleisch, Schwein, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

2		Zerhackte Schweinepfoten
1	kg	Schweinerippchen
333	ml	Wasser
1	Essl.	Pfefferkoerner
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Zucker
1/4	Ltr.	Weinessig
2		Zwiebeln

Anleitung:

Schweinepfoten und Rippchen (in handteller-grosse Stuecke schneiden) gruendlich waschen und mit kaltem Wasser aufsetzen. In Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewuerze und Weinessig dazugeben.

Eine Stunde kochen, dann die Rippchen herausnehmen und in einen Steinkrug schichten. Die Bruehe 1 Std weiterkochen lassen, dabei gut abschaeumen. Dann durch ein Sieb zu den Rippchen giessen und den Topf mit Cellophan verschliessen.

Eine Delikatesse mit frischem Sahnemeerrettich!