

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 handtellergrösse Stücke schneiden) gründlich waschen und mit kaltem Wasser aufsetzen. In Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürze und Weinessig dazugeben.

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

Eine Delikatesse mit frischem Sahnemeerrettich!