

Rippchen - Kochen

Kategorien: Metzgerei, Schwein, Kasseler

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/4	kg	Rippenstück
3	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Salz
1		Zwiebel,
1		Karotte
1/2		Lorbeerblatt

Anleitung:

das gesalzene Fleisch wird mit dem lauwarmen Wasser und den Gewürzen auf die Herdplatte gestellt und ganz langsam köcheln lassen bis es schön weich ist. ca 1 - 1 1/4 Stunde

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann