



Saure Boana - Saure Schweinsrippchen

Schweinsrippchen werden in Oberösterreich und im angrenzenden Bayern gern wie Siedfleisch in einer Brühe zubereitet. Boana ist der Dialektausdruck für Knochen und eben auch für Rippchen. Die Rippchen werden zusammen mit den Gewürzen, dem Knoblauch und der Zwiebel in kaltem Wasser aufgesetzt, damit auch die Brühe kräftig wird. Ich habe drei kleine Stücke Kurkuma zugegeben, sie gehören bestimmt nicht ins Originalrezept, aber sie geben der ansonsten bleichen Suppe etwas Farbe. Verschiedene Wurzelgemüse gehören auch dazu, sie werden erst gegen Schluss mitgekocht, damit sie noch ein bisschen knackig bleiben. Ein Tipp: Peterliwurz mit ihrem krautigen Geschmack geben der Brühe eine schöne Würze. Das Gericht wird zum Schluss mit wenig Essig abgeschmeckt, es sollte nicht zu sauer sein, sondern auf der Zunge nur einen herben Eindruck hinterlassen.

Dazu serviert man Kren (Meerrettich) mit Brot. Stattdessen geht auch Rettich, fein geraffelt, mit Sauerrahm vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Auch Chnolibrot würde gut dazu passen.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Schweinsrippchen (Spareribs)
60g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner
4	Wacholderbeeren
1cm	Kurkuma
1Tl	Salz
250g	Wurzelgemüse (Rüebli, Peterliwurz, Sellerie)
1El	weisser Balsamico
	Petersilie zum garnieren

100g Rettich
30g Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rippenstück zu einzelnen Rippen schneiden. Zwiebel schälen und vierteln, Wurzelansatz nicht ganz wegschneiden, damit die Schalen zusammenhalten. Knoblauchzehen längs halbieren. Kurkuma schälen und zu kleinen Stücken schneiden.

Rippchen mit den Gewürzen, Zwiebel und Knoblauch in eine Pfanne geben. Wasser zugießen bis die Rippchen gut bedeckt sind. Aufkochen und eine Stunde leicht köcheln lassen. Dabei den Schaum mit einem feinen Sieb ab und zu abschöpfen.

Rüebli, Sellerie und Peterliwurz zu eher kleinen Stücken schneiden. Nach einer Stunde zum Fleisch geben und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit 1-2EL Essig und ev. Salz abschmecken.

Rettich fein raffeln, leicht ausdrücken und mit dem Sauerrahm vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saure Boana in Tellern anrichten und mit gehacker Petersilie bestreuen. Brot und Rettichcrème dazu servieren.







