



Schweinerippchen mit Sherry-Salsa

Die Schweinerippchen schliessen sich dem Brustspitz an und sind etwas weniger fleischig als dieser. Damit sie schön saftig werden, gart man sie zuerst in Alufolie eingepackt bei niedriger Temperatur (120°) im Ofen. Erst danach werden sie kurz und kräftig angebraten oder auf den Grill gelegt. Eine Sauce mit Sherry, Zwiebel, Knoblauch und reichlich Paprika passt nicht nur zu den Rippchen, sondern ist immer eine Bereicherung für gebratenes Fleisch oder Gemüse. Gewürzt wird die Salsa mit reichlich Paprika, besonders gut wird sie mit Pul biber, dem türkischen Paprika, das zu feinen Blättchen zerstossen und manchmal mit wenig Öl befeuchtet wird. Es schmeckt deutlich fruchtiger als das manchmal etwas langweilige, herkömmliche Paprikapulver.

Zutaten (pro Portion)

350g Schweinerippchen
1 Zweig frischer Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1El Zitronensaft
2El Weisswein
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Sherry-Salsa:

50g Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
2Tl Pul biber (mildes Paprika)
1El Passata di pomodoro
1dl Hühnerbouillon
1dl trockener Sherry
1 Prise Zucker
Olivenöl

Zubereitung

Schweinsrippchen 1/2 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich salzen und pfeffern.

Ofen auf 120° vorheizen.

Rippchen auf eine Alufolie legen, Lorbeerblätter und Rosmarinzweig in Stücken dazulegen. Mit Weisswein und Zitronensaft übergießen. Rippchen einpacken, darauf achten, dass kein Saft austreten kann (Schluss der Folie nach oben). Für 2 Stunden in den Ofen schieben.

Sherry-Salsa:

Zwiebel und Knoblauchzehen hacken, in wenig Olivenöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Pul biber zugeben und kurz mitdünsten. Passata zugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Bouillon und Sherry zugießen, 1 Prise Zucker zugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Salsa in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben und etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit einem Schuss Sherry und ev. Salz abschmecken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Rippchen auspacken und auf der Fleischseite kurz und kräftig anbraten, wenden und nochmals 4-5 Minuten braten.

Rippchen auf einem heissen Teller anrichten, etwas Schmorsaft darüber träufeln und die Salsa dazugeben.









