

Rippli mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h

 Aktivzeit: 1 h

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Rippli vom Schweizer Schwein
- 80 g** Speck vom Schweizer Schwein
- 1 kg** festkochende Kartoffeln
- 500 g** Zwiebeln
- 1** Lorbeerblatt
- 2** Gewürznelken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 30 g** Bratbutter
- 1 Bund** Oregano

Nährwerte

1 Portion (ohne Blattsalat) enthält ca.:

- 680** kcal
- 54 g** Eiweiss
- 46 g** Kohlenhydrate
- 29 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Kartoffeln in der Schale weich kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und dann ganz auskühlen lassen.
- 2** Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel mit Lorbeer und Nelken spicken und in eine Pfanne mit Wasser geben, das zum Kochen gebracht wird. Rippli zugeben und geschlossen bei schwacher Hitze 40–45 Minuten ziehen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln und ausbraten. Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Speck geben. Unter Wenden goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Bratbutter glasig dünsten. 1–2 dl vom Rippli-Sud zugeben und 4–5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Oreganoblätter von den Stielen zupfen und dazugeben.



Der feine Unterschied.

5

Rippli aus dem Sud nehmen, in Scheiben schneiden und mit den Bratkartoffeln und Zwiebeljus servieren.

Dazu passt ein Blattsalat.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**