Rippli mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen

Meine Wahl.

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.

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

Dazu passt ein Blattsalat.