



Rippli vom Hals mit Spiegelei und grünen Bohnen

Als Rippli wird nebst dem Nierstück auch der geräucherte Schweinshals bezeichnet, obwohl er nicht vom Rippenstück stammt. Der Hals ist gut von Fett durchzogen und deutlich saftiger als das Nierstück. Rippli mit Sauerkraut ist das klassische Gericht. Auch der Kasseler Braten wird meist auch mit geräuchertem Schweinshals zubereitet. Für dieses Rezept kommen Reste von Beiden in Frage. Das bereits gegarte Fleisch wird nur mit wenig Senf nachgewürzt, kurz angebraten und in Weisswein und Sauerrahm aufgewärmt. Angerichtet wird es mit einem auf gehackter Zwiebel gebratenen Spiegelei und Bohnen.

Im Herbst bieten Metzgereien manchmal auch bereits gekochtes Rippli an.

Zutaten (pro Portion)

1	Rippli vom Schweinshals, gekocht
1/2Tl	Dijon-Senf
2cl	Weisswein
1Tl	Sauerrahm
20g	Zwiebel
1	Ei
	Estragon, Paprika mild
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
150g	grüne Bohnen
1	Knoblauchzehe
10g	Tafelbutter
1Tl	Bohnenkraut, getrocknet
	Kräutersalz

Zubereitung

Zuerst die Bohnen rüsten und zubereiten: Knoblauch hacken. Tafelbutter aufschäumen lassen, Knoblauch zugeben und dünsten bis die Butter leicht braun wird. Bohnen zugeben und mit der Butter vermischen. Mit Bohnenkraut und Kräutersalz würzen. Ca. 5cl Wasser zugießen und zugedeckt 20-25 Minuten dämpfen, dabei 2-3 Mal vermischen und ev. noch etwas Wasser zugießen.

Rippli mit wenig Senf einreiben und in Bratbutter beidseitig leicht anbraten. Weisswein zugiessen und Sauerrahm einrühren. Rippli zugedeckt 6-8 Minuten simmern lassen.

In einer zweiten Pfanne, die gehackte Zwiebel 3 Minuten in Bratbutter andünsten. Spiegelei aufschlagen und auf die Zwiebel geben. Ei nach Belieben würzen. Z.B. mit Kräutersalz, Paprika, Pfeffer und Estragon.

Rippli anrichten und mit dem Jus übergiessen, Spiegelei darauf legen und die Bohnene dazu anrichten.







