



Rippli aus dem Ofen mit Sauerkraut

Als Rippli wird zumeist ein Stück geräuchertes Schweinefleisch bezeichnet. Es stammt vom mageren Rippenstück (Kotelett), aber auch der geräucherte Schweinshals wird zuweilen als Rippli bezeichnet. Der Schweinshals ist von mehr Fett durchzogen und wird dadurch recht saftig. Das Rippli vom Rippenstück neigt beim Kochen eher zum austrocknen. Darum empfiehlt es sich, das Rippli am Stück bei tiefer Temperatur zu garen, entweder im Wasser oder im Ofen bei maximal 140°. Beim Garen im Ofen wird die Aussenseite würziger und wird sogar leicht knusprig, während das Fleisch im Innern saftig bleibt, wenn es kontrolliert bis zu einer Kerntemperatur von 75°-80° gegart wird. Das Rippli besitzt durch das Räuchern bereits einen kräftigen Geschmack, trotzdem habe ich es mit Senf, Knoblauch und Rapsöl mariniert, um dem Rippli einen so richtig rustikalen Gusto zu verleihen.

Zutaten (2 Portionen)

400g Rippli am Stück (Kotelett-Stück)
1El Rapsöl
1Tl Dijon-Senf
1 grosse Knoblauchzehe

400g Sauerkraut, vorgekocht

Zubereitung

Rippli eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Rapsöl und Senf miteinander vermischen und die Knoblauchzehe dazupressen. Rippli mit der Marinade einreiben.

Bratenthermometer einstecken und das Rippli im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 75° garen. das dauert ca. 1 1/2 Stunden. Ofen ausschalten, die Ofentüre einen Spalt weit öffnen und das Rippli 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei auf ca. 80°.

Aufschneiden und mit Sauerkraut anrichten.



