www.dnfev.de

DNF kulinarisch

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Juleribbe (Weihnachtsrippe)



Foto und Übersetzung: Uta Kempf

Originalrezept: http://www.omag.no/livsstil/slik_far_du_en_perfekt_juleribbe
Film für die Zubereitung: http://www.matoppskrift.no/video/video_visning.asp?ID=6

Zutaten:

1,6	kg	Schweinerippe
2	TL	Salz zum Einreiben
½	TL	Pfeffer zum Einreiben
200	ml	Wasser

Zubereitung:

Zuerst die Knochen der Rippe durchsägen. Mit einem scharfen Messer wird die Schwarte rautenförmig eingeschnitten. (Das geht leichter, wenn die Rippe leicht angefroren ist.)
Die Oberfläche mit Salz und Pfeffer einreiben und darauf achten, dass auch in die Ritze genügend kommt. 1-2 Tage abgedeckt kühl stehen lassen.

Einen Teller mit Alufolie umwickeln und umgedreht auf eine Fettpfanne legen. Die Juleribbe auf den Teller legen, so kann das Fett ablaufen.
200 ml Wasser auf die Fettpfanne geben und alles mit Alufolie abdecken.

Bei **230 Grad** C (mittlere Einschubleiste) 30 - 40 Min. braten. Folie entfernen und dann je nach Dicke des Fleisches
bei **200 Grad** C 1 1/2 Std. (dünnes Stück) bzw. 2 - 2 1/2 Std. (dickes Stück) weiter braten.
Sollte die Kruste nicht knusprig werden, die Pfanne höher setzen und die Temperatur auf 250° erhöhen.
Sollte die Kruste zu schnell bräunen, dann wieder Alufolie drauf legen.

Vor dem Aufschneiden 20 Min. ruhen lassen.

Zu Schweinerippe gehören Fleischklöße, Kochwurst, Bratensauce, Äpfel, Pflaumen, Rotkohl, Preiselbeeren oder andere Köstlichkeiten des Hauses.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf