

Rippenbraten Mecklenburger Art

deutsch Fleisch Hauptgericht Braten Schwein

Zubereitung
2 h

Wartezeit
0 min

4 **Portion(en)**



Zutaten

<input checked="" type="checkbox"/>	1.5	kg	Schweinefleisch (Rippenstück)	
<input checked="" type="checkbox"/>	200	g	Backpflaume(n)	
<input checked="" type="checkbox"/>	2		Äpfel, säuerlich	
<input checked="" type="checkbox"/>	1	TL	Salz	
<input checked="" type="checkbox"/>			Butter	



Nährwerte

Kalorien	3892 kcal
Kohlenhydrate	136.76 g
Fette	257.28 g
Proteine	267.44 g

Rippenstück waschen, abtropfen lassen und mit Salz einreiben. An den Knochen entlang eine Tasche in das Fleisch schneiden. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden.

Rippenstück mit den Backpflaumen und Äpfel füllen und die Tasche mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen. Etwas Butter in eine Auflaufform geben und im Backofen heiß werden lassen, das Rippenstück dazugeben und in der Butter von allen Seiten 1,5 bis 2 Stunden goldgelb braten.

Von Zeit zu Zeit heißes Wasser zugießen, damit genug Flüssigkeit als Grundlage für eine gute Soße vorhanden ist.

Dazu passen gut Salzkartoffeln und frischer Salat.

Kommentare

