



Rippli mit Gewürzkruste:

Speziell

100 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt.
4 Knoblauchzehen im Cutter fein hacken.
1 Bund Thymian (Blätter abzupfen)
2 EL Senf
1 dl Öl von den Tomaten od. Olivenöl beifügen, gut verrühren.
800–1200 g Rippli, geräuchert und ungekocht
in einen Bräter geben, dick mit der Tomatenpaste bestreichen.
1 dl Noilly Prat
2 1/2 dl Weisswein dazu giessen.

Schmoren:

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens während
50 – 60 Minuten mit Umluft schmoren.
Dabei hin und wieder mit einigen Löffeln Bratjus übergiessen.
Nach Belieben am Schluss den Bratjus in ein Pfännchen abgiessen, etwas
Bratensauce dazu geben.
1,5 dl Doppelrahm darunter rühren, aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt zu: Kartoffelgratin, Teigwaren, Bratkartoffeln