



Gebratene Ripperl vom Junglamm

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Ripperl

Marinade zum Beizen:

150 g Ketchup

5 EL dunkle Sojasauce

5 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Worcestersauce

1 Chilischote, fein gehackt

1 EL Salz

2 EL Honig

20 g Ingwerwurzel, gerieben

Ofenkartoffeln:

4 große Kartoffeln

1 /4 Liter Sauerrahm

½ Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Die Ripperl damit gut einstreichen, kühl stellen und einige Stunden ziehen lassen.
2. Backrohr auf 160° C vorheizen. Die Ripperl auf den Gitterrost legen, ein Backblech mit Wasser unterstellen und ca. 1 ½ Stunden braten. Die Ripperl sind gar, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.
3. Kartoffeln gründlich waschen und vorkochen. Danach in Alufolie wickeln und zu den Ripperln ins Rohr legen. Sauerrahm mit geschnittenem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

UNSER TIPP: DIE RIPPERL AM BESTEN AM VORTAG MARINIEREN.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de