

Schweine-Rippchen mit Kraut

Für zwei Personen

200 g geseichte Schweinerippen	3 Kartoffeln	500 g Dosenkraut
1 Knoblauch	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren	3 EL Paprikagewürz	250 ml Sahne
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Nun die Schweinerippen waschen, trocken tupfen, klein schneiden und auch in die Pfanne geben. Nun mit Salz, Pfeffer und dem Paprika würzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und auch zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Das Kraut waschen und ebenfalls mit 500 Milliliter Wasser, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren hinzufügen und kochen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb geben, die Sahne hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Das Schweiners mit dem Kraut auf den Tellern anrichten und servieren.

Josef Haller am 18. November 2013