

Schweine-Rippchen American Style mit Fenchel Salat

Für 4 Personen:

Rippchen:

500 ml Malzessig	2 L Wasser	6 Lorbeerblätter
3 Zimtstangen	90 g brauner Zucker	75 g grobkörniges Salz
1 Zwiebel, geviertelt	2 kg Schweinerippchen	

Glasur:

250 ml Whiskey	125 ml Ahornsirup	125 ml Malzessig
4 EL Worcestershiresauce	1 EL Dijonsenf	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 EL Meersalz		

Fenchelsalat:

75 g Mayonnaise	2 EL Zitronensaft	320 g Weißkohl
1 Fenchelknolle	2 Äpfel	2 EL gehackter Dill
Salz	Pfeffer	

Für die Rippchen Essig, Wasser, Lorbeerblätter, Zimtstangen, Zucker, Salz und Zwiebel in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Rippchen in den Sud geben, Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und zugedeckt 30-40 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Für die Glasur alle Zutaten in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterschalten und die Mischung 8-10 Minuten etwas reduzieren. Den Ofen/ Grill auf 220°C vorheizen.

Die Rippchen aus dem Sud nehmen und mit der Fleischseite nach unten in eine große, hohe ofenfeste Form geben. Mit der Glasur übergießen und im heißen Ofen/ Grill 15 Minuten schmoren. Die Rippchen wenden, wieder mit der Glasur übergießen und weitere 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist und die Glasur eingekocht. Die Rippchen vor dem Servieren aufschneiden und mit der restlichen Glasur bestreichen. Für den Fenchelsalat Mayonnaise und Zitronensaft in einer großen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohl, Fenchel, Äpfel und Dill fein schneiden, zugeben und unterheben.

Christian Henze am 20. Juli 2018