

Grüne Bohnen mit Tomaten und gebratenen Rippchen

Für 4 Personen:

Für die Rippchen:	4 Stücke dicke Rippe à 220 g	4 EL Rapsöl
2 EL Olivenöl	Paprikapulver, edelsüß	
Für Bohnen, Tomaten:	600 g Buschbohnen, grün	8 Stiele Bohnenkraut
Salz, Pfeffer	1 Bund Lauchzwiebeln	250 g Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	0,5 Zitrone, Saft, Abrieb	
Für den Kartoffelstampf:	800 g Kartoffeln, mehligk.	4 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt	Salz	50 g Butter, weich

Das vorgegarte Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, ausbreiten, abgedeckt, Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Bohnen die Bohnen putzen, abbrausen, trocknen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Bohnenkraut abbrausen, trockenschütteln und 4 Stiele mit Küchengarn zusammenbinden. Restliches Bohnenkraut beiseitelegen.

Bohnen, Bohnenkraut-Bündel in Salzwasser bei milder Hitze etwa 8 min. bissfest kochen.

Bohnen abgießen, Bohnenkrautbündel entfernen, kalt abbrausen, abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, trocknen, in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten abbrausen und halbieren.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, abbrausen und vierteln.

Knoblauch abziehen. Ganze Zehen mit Kartoffeln und Lorbeer in Salzwasser, ca. 25 Minuten weich garen.

Für die Schweinerippen in einer großen Pfanne das Rapsöl portionsweise erhitzen.

Dicke Rippen darin etwa 3-4 Minuten bei starker Hitze anbraten. Rippen rundum weitere ca. 10 Minuten mittlerer Hitze braten.

Inzwischen 1/2 -1 TL edelsüßes Paprikapulver und das Olivenöl verrühren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Paprikaöl bestreichen und in eine ofenfeste Form geben. Im Backofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte ruhen lassen. Auf diese Weise wird das Paprikapulver nicht bitter.

Für die Bohnen die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Öl darin erhitzen. Bohnen darin ca. 2-3 Minuten braten. Lauchzwiebeln und Kirschtomaten zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten mitbraten, dabei gelegentlich wenden.

Übrige Bohnenkrautblättchen abzupfen, fein schneiden, unter die Bohnen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen.

Kartoffeln abgießen, das Lorbeerblatt entfernen und ausdampfen lassen.

Butter zu den Knoblauch-Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Rippchen aus dem Ofen nehmen. Mit Bohnen und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Tipp:

Die Dicke Rippe ist vorgegart beim Metzger erhältlich, evtl. muss diese vorbestellt werden (den Metzger bitten, ungepökeltes Fleisch zu nehmen). Man kann die Rippchen aber auch selber vorgaren. 1 Bund Suppengemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern. Rippchen, Suppengemüse, je 1 TL Salz und Pfeffer in 1,5 Liter Wasser ca. 50 Minuten weich kochen (das Fleisch sollte sich vom Knochen lösen).

Martin Gehrlein am 17. Juli 2024