altes Frankfurter Rezept

Ribbsche mit Kraut

für 4 Personen

Zutaten

4 Frankfurter Rippchen (Kasseler mit Knochen), 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Schmalz, 2 säuerliche Äpfel, 1kg Sauerkraut, 5 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 1 Prise Pfeffer, 100ml trockener Weißwein, noch besser: Äbbelwoi



Zubereitung

- 1. die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln
- 2. die Zwiebel fein würfeln und im Schmalz glasig werden lassen
- 3. nun die Äpfel dazugeben und andünsten
- 4. das Sauerkraut und alle restlichen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen
- 5. bei sanfter Hitze etwa 30 Minuten dünsten
- 6. bis hierhin kann dies schon am Vortag gemacht werden
- 7. jetzt die Rippchen obenauf legen
- 8. nochmals bei sanfter Hitze etwa 30 Minuten garen, das Fleisch soll fest aber nicht hart sein

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Brot, Kartoffelbrei, Sauerkraut