

Rippchen



Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Rippchen
(Schälrippchen vom Schwein)
(bei uns erhältlich)
- 1 Bund Thymian, frisch
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz

Zubereitung

Die Schälrippchen so in Stücke schneiden, dass immer ca. 2 Rippen nebeneinander sind. Man kann dies je nach Größe variieren - so kann man sie auch einzeln zerteilen, wenn dann noch genug Fleisch daran ist. Dann werden sie gepfeffert und gesalzen und es werden kleine Schlitzlöcher vom oberen bis zum unteren Ende in die Rippen geschlitzt, wo dann die Thymianzweige hineingesteckt werden (am besten so, dass die Zweige nicht mehr rausgucken, da sie sonst schnell verbrennen würden). Bei größeren Rippen bietet es sich an, mehrere Schlitzlöcher mit Thymian zu machen, dass der Geschmack auch in die letzte Ecke dringt.

Dann auf den Grill legen und so lange darauf lassen, bis sie durch sind - natürlich nicht das wenden vergessen.

Selbstverständlich sind kann man die Rippchen auch in einer Pfanne anbraten und auf einem Teller servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!