



Bauernbratl

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

1,2 kg Schweinerippen
1 kg Kartoffeln
500 ml Fleischsuppe
3 Karotten
4 EL Öl
Knoblauch
Kümmel
Salz und Pfeffer
Zum Servieren:
Krautsalat

Zubereitung:

Karotten und Kartoffeln schälen und würfeln. Schweinerippen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel einreiben. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Rippen darin anbraten. Anschließend mit etwas Fleischsuppe aufgießen. Nach 20 Minuten die Kartoffeln und die Karotten in die Bratpfanne geben. Die restliche Fleischsuppe hinzugeben und für ca. 1 Stunde im Ofen schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Mit fein geschnittenem Krautsalat servieren.