

Schweinsrippchen auf norwegische Art

Zutaten für 4 Personen

1-1,5 kg Schweinsrippen mit Schwarte

Einige Lorbeerblätter, Salz

½ Rotkraut (oder 1 kl. Kopf)

2 rote Zwiebeln

1 gehäufte EL Kristallzucker

3 EL Rotweinessig

1/8 roter Portwein

150 g Dörripflaumen

6-8 Wacholderbeeren, 6 Nelken, 1

Lorbeerblatt, 1 Stück Zimtrinde

1 kleines Stück Ingwer, ½ Zitrone, Öl zum Anbraten

½ Kilogramm Kohlsprossen

20 g Butter



Die Rippen beim Fleischer mit Schwarte bestellen, diese ev. gleich rautenförmig einschneiden lassen.

Fleisch:

Einige Stunden davor – noch besser am Vortag - kräftig mit Salz einreiben (auch die Schwarte).

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rippen mit der Schwarte nach oben in einen Bräter legen, ca. zwei Zentimeter hoch Wasser angießen. 3-4 Lorbeerblätter hinzufügen und ins Rohr geben. Je nach Dicke der Stücke ca. 2,5 Stunden im Rohr braten, bis die Kruste schön gebräunt ist.

Rotkraut zubereiten:

Die Dörripflaumen in einer Schüssel in ca. 1/8 l heißem Wasser einweichen. Die Gewürze in ein Säckchen geben. Den Krautstrunk entfernen, in feine Streifen schneiden oder hobeln. Rote Zwiebeln ebenfalls in Streifen schneiden, in etwas Öl anschwitzen. 1 EL Zucker dazugeben und zergehen lassen. Mit 3 EL Rotweinessig ablöschen. Das Kraut hinzufügen, kräftig salzen und andünsten. Mit einem 1/8 Portwein aufgießen, verdampfen lassen. Einweichwasser der Pflaumen sowie das Gewürzsäckchen dazugeben und bei geschlossenem Deckel schmoren. Pflaumen zerkleinern, diese nach 30 Minuten unterrühren und das Kraut nochmals ca. 20-30 Minuten weiter garen. Am Schluss den Deckel entfernen, damit die Flüssigkeit fast gänzlich einkochen kann.

Vor dem Servieren mit etwas geriebenem Ingwer und Zitronensaft und Salz abschmecken.

Kohlsprossen:

Die Kohlsprossen putzen, halbieren. In einer Pfanne in Butter zerlassen, die Kohlsprossen mit der Schnittfläche nach unten bei geringer Hitze anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Dann wenden und von der anderen Seite anbraten. (insgesamt ca. 15-20 Minuten – dazwischen verkosten, sie sollten noch knackig sein). Mit grobem Meersalz und Pfeffer bestreuen.

Wenn die Kruste schön braun und knusprig ist, das Rohr abdrehen, die Backofentür einen Spalt öffnen (sonst weicht der Dampf die Kruste auf) und eine Viertel Stunde ruhen lassen.

Die Rippen mit Kraut und Kohlsprossen servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.