

Rezept

Senfrippchen auf badische Art

Ein Rezept von Senfrippchen auf badische Art, am 15.12.2025

Zutaten

1 kg	dicke Schweinerippe (mit Knochen und Schwarze; am besten vom Metzger in einzelne Rippchen teilen lassen)	Salz
1 Zweig	Rosmarin	
1 Knoblauchzehe	Zwiebel	
1 EL	brauner Zucker	½ l Weißwein oder Apfelsaft
3	Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 EL	mittelscharfer Senf	100 g Tomatenpüree
	Öl zum Bestreichen	1 EL milder Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Falls Sie die Schweinerippe selbst teilen müssen: das Fleisch mit einem stabilen Messer zwischen den Knochen in Stücke teilen, wenn nötig, mit dem Küchenbeil nachhelfen. Die Stücke kurz unter kaltem Wasser waschen, um Knochensplitter zu entfernen. Die Rippchen mit Küchenpapier trocken tupfen und rundherum mit Salz einreiben.
2. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über die Rippchen streuen. Abdecken und 2 - 3 Std. im Kühlschrank marinieren.
3. Dann den Backofen auf 190° vorheizen. Die Schweinerippchen wieder trocken tupfen und in eine feuerfeste Form mit Deckel legen. Zugedeckt im Ofen (Mitte) 45 - 50 Min. garen, aus dem Ofen nehmen.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Beides in einen Topf geben, Wein oder Saft angießen, den Zucker dazustreuen und alles offen 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. In einem Mörser die Pfeffer- und Pimentkörner grob zerdrücken. Mit dem Tomatenpüree, dem Senf und dem Essig in den Topf geben. Die Sauce offen nochmals 10 Min. einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.
5. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Rippchen mit der Sauce bestreichen, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 20 - 30 Min. grillen, dabei ab und zu wenden und mit Sauce bestreichen. Heiß vom Grill servieren.