

Rezept

Senfrippchen auf badische Art

Ein Rezept von Senfrippchen auf badische Art, am 15.12.2025

Zutaten

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

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 Knochensplinter 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.