

altes Frankfurter Rezept

Ribbsche mit Kraut

für 4 Personen

Zutaten

4 Frankfurter Rippchen (Kasseler mit Knochen), 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Schmalz, 2 säuerliche Äpfel, 1kg Sauerkraut, 5 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 1 Prise Pfeffer, 100ml trockener Weißwein, noch besser: Äbbelwoi



Zubereitung

1. die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln
2. die Zwiebel fein würfeln und im Schmalz glasig werden lassen
3. nun die Äpfel dazugeben und andünsten
4. das Sauerkraut und alle restlichen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen
5. bei sanfter Hitze etwa 30 Minuten dünsten
6. bis hierhin kann dies schon am Vortag gemacht werden
7. jetzt die Rippchen obenauf legen
8. nochmals bei sanfter Hitze etwa 30 Minuten garen, das Fleisch soll fest aber nicht hart sein

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Brot, Kartoffelbrei, Sauerkraut