

Marinierte Schweinsripperl mit Rosmarinerdäpfel

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Schweinsripperl:

- 6** mittelgroße Schweinsripperl
- 6** Zwiebeln
- 6** geschnittene Knoblauchzehen
- 2 Becher** Ketchup
- 1 Becher** brauner Zucker
- 1 Becher** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 0,5 Becher** Tafelessig
- 2** Chilischoten (nach Geschmack und Schärfe)
- Salz, Pfeffer
- Öl

Für die Rosmarinerdäpfel:

- 8** mittelgroße Erdäpfel
- 3 EL** Semmelbrösel
- 1 Bund** Rosmarin
- Öl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel, Knoblauch und Chilishoten fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl dunkelbraun anschwitzen. Den braunen Zucker zufügen und kurz mitrösten. Die restlichen Zutaten dazugeben und auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und überkühlen lassen.

Schritt 2

Schweisripperl mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C je nach Größe und Dicke ca. 30 bis 40 Minuten braten. Schweinsripperl aus dem Rohr nehmen, beidseitig reichlich mit der Marinade bestreichen und für weitere 45 Minuten im Backrohr fertig braten.

Schritt 3

Erdäpfel waschen, weich kochen, schälen, kurz abkühlen lassen und vierteln. Geviertelte Erdäpfel mit Semmelbrösel bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin knusprig ausbraten.

Schritt 4

Zum Schluss mit nicht zu fein gehacktem Rosmarin bestreuen und mit den Schweinsripperl servieren.