

Schälrippchen mit Gemüse aus dem Backofen

10 Kartoffeln	10 Karotten	2 kg Schälrippchen
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Sojasauce	1 EL Fischsauce
Rosmarin	Olivenöl	

Die Schälrippchen mit den Gewürzen, Zwieberingen, Öl und dem klein geschnittenen Knoblauch 1 Tag vorher einlegen.

Das Backblech mit etwas Öl einpinseln, dann die geschälten und der Länge nach eingeschnittenen Kartoffeln drauflegen. Die Karotten halbieren und auch draufschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die eingelegten Schälrippchen drauflegen und im Backofen bei 200°C ungefähr 1 Stunde backen.

Wenn die Rippchen knusprig und die Kartoffeln gar sind, ist das leckere Gericht fertig. Dazu Chinakohl- oder auch gemischten Salat reichen.

NN am 19. Februar 2025