



Dauer: Aufwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
<b>Verfasst von:</b> Agnes Gerl

Zutaten		
•••	1,5 KG	Rindsripperl
Gewürze nach Belieben (Rosmarin, Oregano, Majoran, Kreuzkümmel, Koriander, Chili,)		
	ETWAS	Butterschmalz
		Salz

## Zubereitung

Die Rindsripperl aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1,5 Stunden auf Raumtemperatur kommen lassen.

- 2. Dann von allen Seiten in Butterschmalz kräftig anbraten.
- 3. Mit den selbstgewählten Gewürzen bestreuen und bei 80°C Ober- und Unterhitze im Rohr auf einem Rost ca. 4 Stunden ziehen lassen.
- **4.** Unter den Rost ein Blech schieben, damit allfällige Fleischsafttropfen aufgefangen werden können.
- 5. Vor dem Verzehr etwas salzen.

Rindsripperl schmecken gut mit Salat der Saison aber auch kalt als Jause.

Viel Freude beim Ausprobieren!