



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

1,5 KG Rindsripperl

Gewürze nach Belieben (Rosmarin, Oregano, Majoran, Kreuzkümmel, Koriander, Chili,...)

ETWAS Butterschmalz

Salz

Zubereitung

1.

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!