

© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Braterdäpfel 800 G lila Erdäpfel Rapsöl getrocknete Kräuter Salz Ripperl 1 KG Schweinsripperl

Honig

Rapsöl
Rosmarin
Salz

Zubereitung

- 1. Für die Marinade alle Zutaten vermischen und die Ripperl für 2 Stunden einmarinieren und im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Die Erdäpfel in Spalten schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern vermischen.
- 3. Ripperl und Erdäpfel für ca 1 Stunde bei 180°C im Backrohr braten. Um eine schöne Kruste zu bekommen, in den letzten 5 Minuten die Temperatur auf über 200°C erhöhen.

Dazu passt hervorragend ein Bärlauch-Sauerrahm-Dipp, abgeschmeckt mit Knoblauch, Salz und Pfeffer. Diese Ripperl eigenen sich auch hervorragend zum Grillen.