Rindsripperl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

Zutaten

1,5 KG	Rindsripperl
Gewürze nach Belieben (Rosmarin, Oregano, Majoran, Kreuzkümmel, Koriander, Chili,...)	
ETWAS	Butterschmalz und 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.

SEMINAR BÄUERINNEN