

Costini / Schweinerippchen

für 1 Person

Vorbereitungszeit

2 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 120 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 4.60

Nährwert pro Rezept

914 Kcal, 79 g Fett, 2 g KH

Zutaten

250 g Schweinerippchen

Marinade

2 g Einsfüralles (RL Gewürz)

6 g Senf

1 g Olivenöl

1 g Blütenhonig

1 g Ketchup

Rosmarin, frisch

1

Fleisch mit Marinade einreiben
ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen
kurz anbraten
bei 160° im Ofen 120 Min. fertig garen

Tipp:

Fleisch kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen.