

## Glasiertes Rippli

### Man braucht für 4 Personen:

- 1 Stk. Rippli Nierstück
- 2 Stk. Zwiebeln, gross
- 800 g Rüebli
- 0.5 Bund Thymian
- 2 dl Cidre oder Weisswein
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- Pfeffer schwarz aus der Mühle



### Zubereitung

Eine grosse feuerfeste Form oder einen Bräter ausbuttern.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und in dicke Schnitze schneiden.

Die Rüebli schälen und in Stängelchen schneiden.

Das Rippli in die Form legen. Zwiebeln und Rüebli darum herum verteilen.

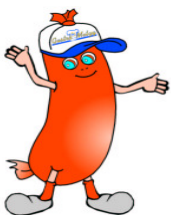
Alles mit Pfeffer bestreuen - kein Salz, das Rippli ist mit Salzlake gepökelt und gibt mit dem Fleischsaft noch Salz fürs Gemüse ab!

Die Thymianzweige darüber verteilen und das Gemüse mit dem Weisswein oder Cidre begiessen. Das Rippli im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 1 Stunde braten, dabei gelegentlich mit Jus aus der Form übergiessen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.

Nach 1 Stunde Bratzeit das Rippli mit etwa 1/3 der Konfitüre bestreichen und 15 Minuten fertig braten, dabei noch zweimal mit Konfitüre bestreichen.

Dazu passt: Salzkartoffeln, Spätzli, Sauerkraut



Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "