

Argentinische Schweinerippchen mit Chili und Orange

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Cocotte

Auch wenn in Lateinamerika gerne und ausgiebig gegrillt wird, ist jetzt Zeit für ein Schmorgericht. Die fruchtigen Orangen und die würzigen Choricero-Schoten verleihen den argentinischen Schweinerippchen beim Schmoren ein ganz besonderes Aroma.

- 1 -

Am Vortag die getrockneten Pimientos längs halbieren, entkernen, von den Stielansätzen befreien und über Nacht in Wasser einweichen.

- 2 -

Die Pimientos abtropfen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel von den Häuten kratzen. Die Schweinerippchen in Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Möhren schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

- 3 -

Das Olivenöl in einer großen Cocotte erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit Orangenschale, Rosmarinzweigen und Lorbeerblättern in die Cocotte geben und im heißen Öl bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.

- 4 -

Das Fleisch wieder in die Cocotte legen, die Kartoffel- und Möhrenstücke dazugeben und alles 1 Minute braten.

Zutaten Für 4 Personen

10 getrocknete spanische Pimientos choriceros (oder andere getrocknete rote Chilischoten)
1,5 kg Schweinerippchen
4 Kartoffeln
3 Möhren
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Olivenöl
1/2 Bio-Orange, Abrieb der Schale
2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 Esslöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Argentinische Schweinerippchen mit Chili und Orange

Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Den Orangensaft dazugeben und 2 Minuten einkochen. Mandelblättchen und Chilimark hinzufügen. So viel Gemüsebrühe angießen, dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Zugedeckt im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten garen und nach der Hälfte der Garzeit wenden.

- 5 -

Die Costillitas guisadas aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Brot.