



Asiatisch geschmorte Schweinerippchen mit Ananas und Koriander

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal asiatisch für jeden Tag, herzhaft - fruchtig, unproblematisch

Zutaten

- 600 g Schweinerippchen
- 6 El Oliven - oder Pflanzenöl
- 250 ml Fleisch -, ersatzweise Gemüsebrühe
- 125 g rote Zwiebeln in groben Stücken
- 20 g Ingwer in groben Scheiben
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach eigenem Geschmack
- 125 g längliche grüne Peperoni in groben Stücken
- 1 rote Pfefferschote in groben Stücken
- 1/2 Bündchen Koriander, gezupft, gehackt
- 175 g frische Ananas in kleinen Würfeln
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch, Peperoni, rote Pfefferschoten und dem Ingwer mit dem Pürierstab fein zerkleinern

Schritt2

Die Rippchen waschen, wieder trocken tupfen und in 6 - 8 cm große Stücke schneiden, salzen und in einem Bratentopf knusprig, braun anbraten.

Schritt3

Die Zwiebeln Knoblauch - Ingwer Mischung dazu geben, kurz mit andünsten, dann mit der Brühe aufgießen.

Schritt4

Die Rippchen wieder einlegen, Deckel drauf, etwa 60 min. im Backofen, bei 180 ° C schmoren, danach prüfen.

Schritt5

Zunächst heraus nehmen und den Bratfond mit dem Tomatenmark offen, „dicklich“ 5 min. einkochen, den gehackten Koriander verrühren, nachschmecken.

Schritt6

Mit trockenem Basmati Reis zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** ananas, Hauptgericht, koriander, partytauglich, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatisch-geschmorte-schweinerippchen-mit-ananas-und-koriander/>