Rheinische Schnibbelbohnen mit Dicker Rippe und Mostert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Althergebrachte, Ur-Rheinische „Brauhausküche“ mit der Vorliebe fürs “Durcheinander” – Kochen

Zutaten

- 400 g „milchvergorene“ Schnibbelbohnen
- (Liegen in rheinischen Supermärkten neben dem Sauerkraut)
- 4 Stück à 180 – 200g schwere Scheiben „Dicke Rippe“
- 400 g geschälte Kartoffeln
- Etwas heiße Milch
- 30 g Butter
- Etwas Fleisch – oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, etwas Kümmel und Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rippenstücke salzen pfeffern und mit etwas Kümmel würzen

Schritt2

In einer Stielpfanne von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Bohnen in einem ausreichend großen Topf geben und mit etwas Brühe angießen. (Falls zu sauer, das Bohnenwasser aus der Tüte vorher abgießen)

Schritt4

Salzen, pfeffern und eine Prise Zucker dazu geben. Die angebratenen Rippchen obenauf legen, den Bratensaft der Pfanne mit etwas Wasser ablöschen, zu den Bohnen geben.

Schritt5

Bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel ca. 30 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Die Kartoffeln weich kochen, stampfen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt7

Mit einem Kochlöffel zunächst die Kartoffeln, die Gewürze und die Butter verrühren, verarbeiten und erst jetzt die heiße Milch dazu geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Bohnen mit dem Kartoffelpürrèe mengen, nachschmecken, anrichten und mit den geschmorten Rippchen und gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt10

Dazu rheinischer Löwensenf und ein frisch gezapftes Bier reichen.

Rezeptart: Düsseldorfer Rezepte, Rheinisch **Tags:** althergebracht, deftig, herzhaft, rheinisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-schnibbelbohnen-mit-dicker-rippe-und-mostert/