

# Traditionä ÄRHALTU



## RIPPLI-EINTOPF VAM HERBERT

### Zutaten 2 Personen:

- 2 kg Schweins-Rippli (Brustschnitten)
- 1 kg Karotten geschält, geschnitten
- 1,5 kg Kartoffeln geschält, gewürfelt  
(wer mag: Kefen, Zwiebeln, Lauch)
- Salz, Pfeffer
- Kräuter nach Belieben

### Zubereitung (ca. 2 Std):

- Rippli mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten, bis sie eine schöne, knusprige Färbung haben.
  - Feuer zurückstellen.
  - Karotten dazugeben mit dünsten.
  - Auf niedriger Stufe fertig garen.
  - Restliches Gemüse, hinzufügen.
  - Fertig garen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

