



# Geräucherte Rippli mit Dijon-Senf und Honig

Es muss nicht immer Rindsfilet sein.  
Wie wärs zur Abwechslung mit einem Schweizer Schinkenklassiker  
für das Weihnachtsfest mit Ihren Liebsten?  
Die würzige Marinade begeistert Gross und Klein.

## Zutaten

Für 6 Personen

1 kg geräuchertes  
Schweinskarree  
1 EL scharfer Dijon-  
Senf  
1 EL flüssiger Honig  
1 ½ EL Chiliöl  
1 ½ EL Rapsöl  
2 Knoblauchzehen,  
gepresst  
1 EL Rosmarinnadeln,  
fein gehackt  
1 TL Zitronenpfeffer  
1 Prise Nelkenpulver  
4 Lorbeerblätter

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 2 Stunden garen

**1** Fleisch über Nacht in kaltes Wasser einlegen. Herausheben, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Form legen.

**2** Senf, Honig, Chili- und Rapsöl, Knoblauch, Rosmarin, Zitronenpfeffer und Nelkenpulver zu einer Marinade verrühren, Fleisch damit bestreichen. Über Nacht im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

**3** Backofen auf 80°C Niedertemperatur einstellen. Ofenfeste Form mit Lorbeerblättern auslegen, Fleisch darauflegen und bei einer Kerntemperatur von 68°C garen. Wenn die Kerntemperatur von 66°C erreicht ist, Backofen auf 180°C Heissluft einstellen und weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht wird.

**4** Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie und Tuch ca. 5 Minuten zudecken (verhindert starkes Austreten des Saftes), aufschneiden und geniessen.

## Tipp

Schmeckt auch kalt aufgeschnitten hervorragend.