

# **Schweinerippchen mit Paprika**

## **Zutaten**

1 kg Schweinerippchen  
3 Knoblauchzehen  
4 Schalotten  
je 1 grüne, rote und gelbe Paprika  
2 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
750 ml Brühe  
250 g Reis  
1 EL Edelsüß-Paprika

## **Zubereitung**

Rippchen in Stücke schneiden von max. 2 Knochen pro Stück. Zusammen mit dem gehackten Knoblauch und den in Spalten geschnittenen Schalotten im heißen Butterschmalz portionsweise in einer Kasserolle oder einem Bräter scharf anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lorbeerblätter und 250 ml Brühe hinzugeben und zugedeckt ca. Eine Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Die Rippchen aus dem Bräter nehmen und den Reis einstreuen. Mit den in Würfel geschnittenen Paprika vermischen und die restliche Brühe angießen. Rippchen oben auf legen und zugedeckt erneut 20 min. bei kleiner Hitze schmoren bis der Reis gar ist. Zwischendurch mal umrühren.

Das Paprikapulver darüber streuen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal durchrühren und servieren.