



# Ripperl

 90 MIN.



## ZUTATEN

Frische, ungewürzte Ripperl  
Salz  
Pfeffer  
Senf

## ZUBEREITUNG

1. Frische, ungewürzte Ripperl werden auf einer Seite mit Salz eingewürzt und auf der anderen mit Salz, Pfeffer und Senf.
2. Wer es süßer haben möchte, kann Honig ebenfalls verwenden.
3. Die Ripperl kommen in den Kombidämpfer und werden dort für 1,5 Stunden gebraten, zwischendurch 2x wenden.
4. Dazu passen heurige Kartoffeln. Diese werden gekocht, danach auskühlen lassen.
5. Später kommen die Erdäpfel für 25min mit in den Kombidämpfer und werden dann mit Salz und frischer Petersilie verfeinert serviert.