

BRIAN ON TOUR – IRLAND

Surf 'n' Turf mit Schweinerippchen und Hummer



Caravanning-Reisen überzeugen durch spontane und flexible Planänderungen! So auch Brians Irland-Menü: Im Handumdrehen zaubert er aus frisch mitgebrachtem Hummer ein leckeres Surf'n'Turf für seine Dinner-Gäste. Hier finden Sie das Rezept zum Nachkochen.

Zutaten

- **4** Rippchen
- **1 paar** Kartoffeln
- **1** rote Paprika
- **1 Glas** getrocknete Paprika
- **1** Flasche Bier nach Geschmack
- **4** Knoblauchzehen
- Kurkuma
- Kumin
- Salz
- Pfeffer
- **1 Tafel** Schokolade
- **1 Glas** Algen in Essig eingelegt
- **4 Stangen** Staudensellerie
- **2 Kolben** Mais
- Schnittlauch
- Optional: 2 Hummer

Zubereitung

- 1** Kartoffeln schneiden und kochen.
- 2** Die Silberhaut von den Rippchen entfernen, um die sehnige Haut auf der Rückseite zu entfernen. Die Rippchen mit Paprikapulver, Kurkuma, Kumin, Salz und Pfeffer marinieren. Rippchen etwas liegen lassen.
- 3** Zwiebeln, rote Paprika, getrocknete Paprika, Staudensellerie, Schnittlauch und Knoblauchzehen klein schneiden, den Mais teilen und in einen Topf geben. Mit Paprikapulver, Kumin und Salz würzen. Das Bier hinzugeben.
- 4** Die Rippchen hochkant, kreisförmig im Topf anordnen. Deckel drauf und für 1,5 bis 2 Stunden kochen lassen.
- 5** Die Rippchen aus dem Topf nehmen. Tomaten klein schneiden und mit den Algen und der Schokolade in den Topf geben. Den Inhalt aufkochen lassen
- 6** Die Rippchen auf einen Teller legen, die Soße aus dem Topf darüber verteilen und zusammen mit den Kartoffeln servieren.
- 7** Optional: Hummer auseinanderschneiden und noch vor den Rippchen in der Soße kochen.

Taitneamh a bhaint as do chuid béile!

(Guten Appetit!)