

Zart geschmorte dicke Rippe

Zutaten
(Für ca. 4-5 Portionen)

- 1-1,5 kg Dicke Rippe (am Rippenknochen in Stücke geschnitten)
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Für die Bratensatz-Soße:
- 2 EL Senf
- Schluck Rotwein
- 200 ml Rinderfond
- Schuss Sahne

Zubereitung

1. Den Backofen direkt zu Beginn auf 180 Grad vorheizen. Öl in dem Bräter erhitzen und die Stücke der dicken Rippe darin von allen Seiten anbraten, bis sie richtig schön Farbe bekommen haben. Das angebratene Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend vorerst aus dem Bräter auf einen Teller nehmen.
2. Die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke zusammen mit den beiden ganzen Knoblauchzehen in den weiterhin heißen Bräter geben. Das Gemüse anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden und leicht Farbe annehmen.
3. Etwas Senf zu den Zwiebeln in den Bräter geben und kurz mit anrösten, damit er seinen Geschmack gut abgibt. Das Ganze mit einem kräftigen Schluck Rotwein ablöschen und diesen ein kochen (reduzieren) lassen.
4. Sobald der Rotwein gut einreduziert ist, den Rinderfond sowie einen kleinen Schuss Sahne hinzugießen und alles gut umrühren. Die zuvor angebratenen Fleischstücke zurück in die fertige Soße legen und den Bräter mit dem passenden Deckel verschließen.
5. Den geschlossenen Bräter in vorgeheizten Backofen stellen. Die dicke Rippe dort für insgesamt etwa 1,5 Stunden schmoren lassen. Für die letzten 30 Minuten der Garzeit den Deckel abnehmen, damit das Fleisch oben leicht anröstet. Das Gericht ist perfekt, wenn das Fleisch so zart ist, dass sich der Knochen mühelos herauslösen lässt.

www.hoffmann-germany.de

2IN1 BRÄTER



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!
GRUPPE BEITRETEN



Die besten Rezepte von:
CALLEKOCHT
Omas Rezepte