

Rezept: Short Ribs



Rinderrippen, sogenannte Short Ribs, erleben gerade ein wahres Comeback, wie zuvor Lammhüfte und Schweinebacken. Das Fleisch ist recht fett und sehnig, aber Fett und Sehnen verschwinden beim langen Kochen in Rotwein und Brühe. Dadurch, dass Sie das Tomatenmark anrösten, verschwindet der säuerliche Geschmack, den Tomaten manchmal haben.

[SHORT RIBS \(QUERRIPPE\) 9,90 € / kg](#)

Zutaten:

- Olivenöl zum Braten
- Olivenöl zum Braten
- 6 dicke Rippen vom Rind (Short Ribs)
- 1 große Knoblauchknolle, ungeschält und waagrecht halbiert
- 1 gehäufte Esstabelle Tomatenmark
- 750 ml Rotwein
- 1 Liter Rinderbrühe

- 150 g Pancetta
- 250 g kleine Champignons, halbiert
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Fein gehackte, glatte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:



Gordon Ramsay garrt feinste Rinderrippchen auf SIXX

SCHRITT 1:

Heizen Sie den Ofen auf 170 Grad vor, Gas: Stufe 3.

SCHRITT 2:

Erhitzen Sie einen hochwandigen Bräter auf der Kochplatte und geben Sie einen Schuss Olivenöl hinein. Würzen Sie die Short Ribs kräftig und braten Sie diese 10 – 15 Minuten lang von allen Seiten gut an.

SCHRITT 3:

Geben Sie die halbierte Knoblauchknolle mit der offenen Seite nach unten in den Bräter. Fügen Sie dann das Tomatenmark hinzu und rösten Sie dieses 1 – 2 Minuten lang. Gießen Sie anschließend den Wein in den Bräter und kratzen Sie dabei Angeschmortes vom Boden. Bringen Sie den Wein zum Kochen und lassen Sie ihn 10 – 15 Minuten lang köcheln, bis er zur Hälfte verkocht ist. Dann gießen Sie die Brühe über die Rippen (sollten Sie einen kleinen Bräter verwenden, brauchen Sie wahrscheinlich weniger Brühe). Bringen Sie die Flüssigkeit zum Kochen; dabei begießen Sie die Rippen immer wieder mit dem Bratensaft.

SCHRITT 4:

Decken Sie den Bräter mit Alufolie ab und lassen Sie die Rippen 3 – 4 Stunden im vorgeheizten Ofen garen, bis das Fleisch zart ist und von den Knochen abfällt. Begießen Sie die Rippen zwischendurch immer mal wieder mit dem Bratensaft.

SCHRITT 5:

Zehn Minuten bevor Sie die Short Ribs aus dem Ofen nehmen, braten Sie den Pancetta 2 – 3 Minuten lang, bis er knusprig und goldbraun ist. Geben Sie die Pilze zum Pancetta und braten Sie diese für 4 – 5 Minuten. Überschüssiges Fett lassen Sie danach abtropfen.

SCHRITT 6:

Wenn die Short Ribs fertig sind, nehmen Sie diese aus dem Ofen und geben sie in eine Servierschüssel. Drücken Sie die Knoblauchzehen aus der Schale und passieren Sie diese durch ein Sieb. Schöpfen Sie überschüssiges Fett vom Bratensaft ab. Geben Sie den Bratensaft durch ein Sieb und rühren Sie den passierten Knoblauch unter. (Sollte die Sauce zu dünn sein, lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Passieren 10 – 15 Minuten lang einkochen.)

SCHRITT 7:

Servieren Sie die Short Ribs mit dem heißen Pancetta-Pilz-Mix und garnieren Sie die Mahlzeit mit der Petersilie.