

Rezept: Meat Ribs

Angebot:

[Meat Ribs \(Dicke Rippe vom Schwein\) 9,90 € / kg](#)

Zutaten:

- 1,5 kg Dicke Rippchen
- Pfeffer, Salz
- 2 Esslöffel Senf scharf
- 3 Esslöffel Öl zum Braten
- 2 grosse Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 100 ml Rotwein trocken
- 100 ml Brühe
- 1 Würfel Bratensaft
- 150 ml Sahne
- eventuell Soßenbinder dunkel

Zubereitung:

SCHRITT 1:

Den Backofen mit einem Bräter auf 220 Grad vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken.

SCHRITT 2:

Das Fleisch rundherum mit Pfeffer und Salz einreiben, mit Senf einstreichen und wenn man das gern mag, mit Kümmel bestreuen,

dann im heißen Öl in einer Pfanne kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben und das goldbraun angebratene Fleisch oben drauf setzen.

SCHRITT 3:

Den Bratenrückstand in der Pfanne mit Rotwein und Brühe kurz loskochen und über das Fleisch gießen. Einen Deckel auf den Bräter setzen und im Backofen etwa 90 Minuten (ohne nachzusehen) garen lassen. Nun den Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten offen braten.

SCHRITT 4:

Das Fleisch herausheben und im ausgeschalteten Ofen warmhalten, bis das Sößchen fertig ist. Dazu soviel Brühe angießen, wie man Soße braucht, den Bratensaft und die Sahne hineinrühren, noch einmal abschmecken und, wenn nötig, mit Soßenbinder sämig rühren.

SCHRITT 5:

Als Beilage passen Kartoffeln, Knödel, Püree – auch Spätzle oder Nudeln, ganz nach Geschmack und auch Gemüse.