Geschmorte Rinderripperl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

6 STUECK	fleischige Rinderrippen
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	Olivenöl
1	Knoblauchknolle
2 EL	Tomatenmark
3/4 L	Rotwein
1 L	Rindssuppe
	Petersilie

Zubereitung

1. Ofen auf 170 °C vorheizen.
2. Hochwandigen Bräter auf der Kochplatte erhitzen und einen Schuss Olivenöl hineingeben.
3. Rippen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und diese 10 – 15 min von allen Seiten gut anbraten.
4. Halbierte Knoblauchknolle mit der offenen Seite nach unten in den Bräter legen.
5. Das Tomatenmark hinzufügen und dieses 1 – 2 min lang mitrösten.
6. Anschließend den Wein in den Bräter gießen und dabei Angeschmortes vom Boden kratzen.
7. Wein zum Kochen bringen und 10 – 15 min lang köcheln lassen, bis er zur Hälfte verkocht ist.
8. Dann die Suppe über die Rippen gießen.

   Sollten Sie einen kleinen Bräter verwenden, brauchen Sie wahrscheinlich weniger Brühe.
9. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen – dabei die Rippen immer wieder mit dem Bratensaft übergießen
10. Den Bräter mit Alufolie abdecken und die Rippen 3 – 4 Stunden im vorgeheizten Ofen garen, bis das Fleisch zart ist und sich leicht von den Knochen löst.
11. Die Rippen zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.
12. Rippen aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte warm halten.
13. Mitgegarte Knoblauchzehen aus der Schale pressen und durch ein Sieb passieren.
14. Überschüssiges Fett vom Bratensaft abschöpfen.

15. Bratensaft durch ein Sieb gießen und passierten Knoblauch unterrühren.

Sollte die Sauce zu dünn sein, lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Passieren 10 – 15 min lang einkochen.