



Rippchen vom Walisischen Rind (g.g.A.) in Rotwein-Kräuter-Sauce



Zutaten

- 8 – 12 Rippchen vom Walisischen Rind (g.g.A.)
- 2,5 g (½ TL) Salz
- 2,5 g (½ TL) grober schwarzer Pfeffer
- 15 ml (1 EL) Öl
- 2 große Zwiebeln, geschält, in Würfel geschnitten
- 2 Karotten, geschält, gewürfelt
- 2 Selleriestauden, gewaschen, in Scheiben geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt
- 30 g (2 EL) Mehl
- 15 g (1 EL) Tomatenmark
- 375 ml vollmundiger Rotwein
- 375 ml kräftige Rinderbrühe
- 1 Bund frischer Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Rippchen vom Walisischen Rind salzen und pfeffern.
3. Pfanne erhitzen. Öl hinzufügen. Rippchen hineingeben und rundum anbraten. Herausnehmen und in Bräter geben.
4. In derselben Pfanne Knoblauch, Zwiebeln, Karotten und Sellerie anbraten, bis rundum angeröstet und weich gegart. Mehl hineinsieben. Aufkochen lassen, Tomatenpüree dazugeben. Verrühren. Rotwein und Rinderbrühe dazugießen. Dabei ständig rühren, bis alles noch einmal aufgeköcht wurde.
5. Sauce auf Rippchen gießen. Kräuter im Ganzen dazugeben und untertauchen. Bräter zudecken. 3 bis 3,5 Stunden schmoren (das Fleisch muss vom Knochen fallen).
5. Saucenkonsistenz prüfen. Wenn Sauce zu flüssig ist, Rippchen herausnehmen und Bräter auf Kochstelle stellen.

Zubereitungszeit: 4 Stunden

Portionen: 4

Küche:
nordamerikanisch,
europäisch

Zuschnitt:
Rinderbrust,
Rinderrippen



Sauce reduzieren, um diese entsprechend einzudicken.

Tipp: Mit Süßkartoffeln und Coleslaw servieren.