



Rinderrippe im Rotwein mit Kräutern geschmort

Die Rinderrippe ist Teil des Federstücks, das zusammen mit den Rippenknochen geschnitten wird. Das Fleisch ist von kräftigem Aroma, da trägt der Rippenknochen einiges dazu bei. Es ist ein Schmorstück, das besonders gut wird, wenn es bei tiefer Temperatur lange im Ofen gegart wird. Ein kräftiger Schmorsud mit Rotwein, Zwiebel, Knoblauch und viel frischen Kräutern (Rosmarin und Thymian) passt besten zur Rinderrippe, er ist würzig und eleganter als ein Sud mit den oft zum Schmoren verwendeten Würzelgemüsen.

Zutaten (2-3 Portionen)

700 Rinderrippe
1 grosse Zwiebel, ca. 80g
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
4-5 Zweige frischer Thymian
4-5 Zweige frischer Rosmarin
2dl kräftiger Rotwein
2dl Rindsbouillon
4cl roter Portwein
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Rinderrippe 1 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen und pfeffern.

Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Knoblauch grob hacken.

Rinderrippe in Bratbutter ringsum anbraten, auch auf den Stirnseiten. Nach der Hälfte

der Anbratzeit die Zwiebelstücke mitrösten. Rinderrippe in ein Schmorgefäss legen. Zwiebeln mit Rotwein ablöschen, Knoblauch zugeben. Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugießen, Kräuter zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Sauce zur Rippe gießen und diese mit Alufolie abdecken.

Rindsrippe in den Ofen schieben, nach einer und zwei Stunden wenden (und wieder abdecken). Beim zweiten mal wenden das Bratenthermometer einstecken. Rippe bis zu einer Kerntemperatur von 88° garen, das dauert mindestens 3 Stunden.

Sauce in ein Pfännchen abgießen, allenfalls ein paar Zwiebelstücke herausfischen und zur Sauce geben, ausgekochte Kräuter entsorgen. Braten wieder abdecken und im 80° heissen Ofen warmhalten.

Sauce auf die Hälfte einkochen lassen, ev. mit Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Portwein zugeben und warmhalten bis die Rinderrippe angerichtet ist.

Rinderrippe aufschneiden und anrichten (die Stücke zwischen den Rippen schmecken besonderes gut), mit Sauce umgießen und ein frischer Zweig Rosmarin darauflegen.





Anbrat-Akrobatik







Sauce einkochen



