



Rinderrippe sauer geschmort

Das Federstück wird meist als Siedfleisch zubereitet, das Rippenstück setzt sich aus mageren und fettigen Schichten zusammen, das macht es saftig und geschmackvoll. Der türkische Metzger bietet es mit dem Rippenkochen an, dieser gibt zusätzlich Geschmack. Am Stück ist die Rippe gut 30cm lang und passt in keine Pfanne. Sie lässt sich auch im Bräter im Ofen schmoren, das braucht Zeit, 3 1/2 bis 4 Stunden. In einem Sud aus Essig, Rotwein und viel Zwiebel gegart, wird daraus ein kräftiges (oder eher deftiges) Schmorgericht. Wird das Fleisch vorab ein paar Stunden in der säuerlichen Sauce einglegt, wird es nicht nur würziger, sondern auch etwas mürber. Der Schmorsud wird zu Schluss püriert, eingekocht und abgeschmeckt und gibt so eine nicht minder währschafte Sauce zum kräftigen Fleisch.

Zutaten (3 Portionen)

1	Rindsrippe, ca. 1kg
100g	Zwiebel
80g	Sellerie
4	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
15	schwarze Pfefferkörner
6	Nelken
1,5dl	Apfelessig
2,5dl	kräftiger Rotwein
2dl	Rindsbouillon
3Tl	Tomatenpüree
	Rapsöl

Zubereitung

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Nelken in ein Gewürzsäcklein füllen.

Als Gewürzsäcklein eignen sich Teebeutel zum selber abfüllen, man findet sie in der Drogerie.

Rotwein und Essig zusammen mit dem Gewürzsäcklein aufkochen und auskühlen lassen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Sellerie schälen und zu 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel und Sellerie in einen Bräter geben, Rindsrippe darauflegen und mit der Marinade übergiessen. Mit Haushaltfolie abdecken und ca. 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Dabei die Rippe 2-3 Mal wenden.

Ofen auf 200° vorheizen.

Rippe aus der Marinade nehmen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Marinade mit dem Gemüse abgiessen und den Bräter kurz reinigen. Rippe in den Bräter legen und ringsum mit Rapsöl einpinseln. In den Ofen schieben und 25 Minuten anbraten. Danach Ofentemperatur auf 140° zurückstellen.

Bouillon kurz aufkochen.

Rippe mit der Marinade und der Bouillon übergiessen. Mit Alufolie dicht abdecken.

Rippe 3 1/2 Stunden im Ofen schmoren, bei Halbzeit wenden.

Tomatenpüree in einer Pfanne in Rapsöl leicht anrösten.

Rippe aus dem Sud nehmen, ein paar Zwiebelstreifen herausfischen, klein schneiden und beiseite stellen, das Gewürzsäcklein entsorgen. Den Sud zum Tomatenpüree giessen und kurz aufkochen.

Rippe wieder in den Bräter geben, mit wenig Saft übergiessen und mit der Folie abdecken. Bei 80° im Ofen bis zum Anrichten warmhalten.

Sud in eine hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer pürieren, in die Pfanne zurückgiessen und auf ca. 1/3 einkochen lassen. Die Sauce soll dabei recht dickflüssig werden. Beiseite gestellte Zwiebel zugeben und die Sauce zum Schluss mit Salz, Pfeffer und evtl. mit 1-2 Prisen Zucker abschmecken.

Reichlich Sauce auf heissen Tellern zu Spiegeln anrichten, die Rippe zu Stücken schneiden und auf der Sauce anrichten. Nach Belieben mit Tomatenwürfelchen und Petersilie bestreuen.





Rinderrippe mariniert



Rinderrippe im Ofen angebraten





Rinderrippe zur halben Schmorzeit



Rinderrippe geschmort



