

GESCHMORTE RIPPEN

ZUTATEN

Ca. 2kg Rinderrippen

4-5 EL süßer Senf

Für die Würzmarinade:

3 EL Paprikapulver, edelsüß oder geräuchert

2 TL Cayennepfeffer

je 2 TL Salz & Pfeffer

2 EL Sonnenblumenöl

Für die süße Marinade:

4 EL brauner Zucker

2-3 EL Honig (flüssig)

1 EL Butter

1 TL Brühepulver

2 EL Wasser

Beilagen:

Kartoffelspalten + Sour CreamDip

ZUBEREITUNG

Im ersten Schritt massiere ich rundherum den süßen Senf in das Fleisch ein. Dann gebe ich das Paprikapulver, den Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz in ein Schüsselchen und vermische alles mit dem Öl zur Würzmarinade. Die verteile ich gleichmäßig auf dem Fleisch.

Dann die Rippen mit dem Knochen nach unten für 5 Stunden in den auf 130°C vorgeheizten Backofen. Das Fleisch schrumpft noch! Die Rippen gelegentlich mit dem austretenden Fleischsaft nochmals übergießen/bestreichen.

Für die süße Marinade Zucker, Honig, Brühe und Wasser in einen kleinen Topf geben und langsam unter Rühren erhitzen. Wenn die Marinade warm ist kommt die Butter dazu. So lange rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die süße Marinade nun in den Bräter oder das Blech zu den Rippen gehen und die Rippen drehen, so dass die bisherige Oberseite der Rippen jetzt unten ist und eine weitere Stunde garen.

Kartoffelspalten aus rohen Kartoffeln jetzt mit Kräutern und Öl mariniert, unten mit in den Ofen geben. So wandert das Fleisch für eine weitere Stunde in den Ofen.



GESCHMORTE RIPPEN

Nach dieser Stunde hole ich das Fleisch wieder aus dem Ofen. Die Flüssigkeit am Boden in den Saucentopf gießen. Dann kommt das Fleisch zurück in den Bräter. Dabei wieder so herumdrehen, dass die Seite die zu Anfang oben war, auch jetzt wieder oben ist. Die Temperatur auf 160°C stellen. Das Kartoffelblech oben in den Ofen und den Bräter darunter. Noch ein letztes Mal für 35 Minuten schmoren lassen. Diese Zeit nutze ich um den zu Sour CreamDip zu machen.

Dann ist das Fleisch fertig. Ich hole es aus dem Ofen und lasse es 5 Minuten ruhen. In dieser Zeit erhöhe ich die Hitze im Backofen auf höchste Stufe (hier 250°C) damit die Kartoffeln noch etwas Farbe bekommen. Die Sauce im Saucentopf erhitze ich kurz und schmecke das Ganze noch mit einer Prise Salz ab. Ggf. die Soße noch andicken.

Der Braten wird in Scheiben aufgeschnitten. Dann kommen Fleisch, Kartoffeln und Sour Cream Dip auf den Teller. Über das Fleisch gebe ich noch etwas von der Sauce.

Tipp: Dazu passt wunderbar ein kühles Bier oder ein Glas trockener Rotwein.