

GESCHMORTE OCHSEN RIPPE - MIT ERDÄPFEL & SCHNITTLAUCH

4-6 Personen

RIPPE

1 Stk. Rippe
4 Stk. Schalotten
2 EL Öl zu Braten
200 g Sellerie
(würfelig geschnitten)
1 Stk. Knoblauch (halbiert & geschält)
200g Karotten (geschält &
grob zusammen geschnitten)
40g Butter
350 cl Rotwein
2l Rinds- oder Kalbsfond
2 Stk. reife Paradeiser
1 Schuss Portwein
Thymian
Rosmarin
2 Lorbeerblätter
Pfefferkörner
5 Stk. Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer aus Mühle



Die Rippe mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl beidseitig scharf anbraten. Das Gemüse dazugeben und kurz mitrösten.

Die Butter und Gewürze begeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren lassen.

Den Kalb/Rindfond begeben und zugedeckt im Rohr bei 140° Grad ca. 3,5 Stunden weichschmoren lassen.

Das Fleisch herausnehmen und in Frischhaltefolie einwickeln.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf gewünschte Menge reduzieren.

BERGERGUT