



Geschmorte Rinderrippen mit Pilzen

Zutaten für 6 Personen:

- 2,5 kg vollfleischige Rinderrippen
- 1 L Rot- oder Portwein
- 1 L Rinderbrühe
- 3 Knoblauchknollen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 250 g braune Champignons
- 100 g Speck
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rinderrippe in einzelne Teile schneiden, salzen und in einem Bräter, bei 300° C 15 Minuten vorgeheizt, mit etwas Öl kräftig anbraten. Wenn die Rippchen ringsum eine schöne Kruste haben, die Knoblauchknollen halbieren, mit in den Bräter geben und mitrösten. Danach das Tomatenmark zugeben und ebenfalls leicht anrösten, damit der Zucker etwas karamellisiert.

Nun alles mit dem Wein ablöschen und für 5 Minuten reduzieren lassen, danach die Rinderbrühe aufgießen und köcheln lassen.

Anschließend den Bräter zugedeckt bei 260° C Oberhitze, 190° C Unterhitze für ca. 3 Stunden in den ausgeschalteten Elektro-Steinbackofen oder Holzbackofen geben.

Nach Ende der Garzeit die Rippchen aus der Soße nehmen, die Knoblauchknolle durch einen Sieb in einen Topf streichen. Die restliche Bratensoße ebenfalls abpassieren und mit dem Knoblauchpüree vermischen.

Für die Pilze in einer Pfanne den Speck auslassen und danach die geviertelten Champignons kräftig anschwitzen, mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Rippchen servieren.



Im Holzbackofen:
Bei 300° C einschießen.
Backzeit 180 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 260° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 280 Minuten.
Ofen nach dem einschießen ausschalten.