

RINDERRIPPE MIT BARBECUESOSSE

Schwierigkeit: gehoben / ca. 150 Min. Arbeitszeit

Hier findet ihr ein leckeres Rezept für Rinderrippe mit einer feinen Barbecuesoße, die nicht nur himmlisch duftet, sondern genauso gut schmeckt. Dazu gibt es ein selbstgemachtes Kartoffel-Kürbis-Gratin.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

1,8 kg Rinderrippe mit Knochen

Salz und Pfeffer

1 EL Butterschmalz

1 Prise Chiliflocken

3 EL Ahornsirup

400 ml Rinderbrühe

4 Zwiebeln (mittelgroß)

3 Knoblauchzehen

1 Chilischote

4 Fleischtomaten

1 EL Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark

6 EL brauner Zucker



6 EL Honig

1 TL Paprikapulver

1 TL Chilipulver

½ TL Senfpulver

3 EL Apfelessig

3 TL Worcestershiresauce

Meersalz und Räuchersalz

ZUBEREITUNG

Fleisch:

(Rinderrippe, Salz und Pfeffer, 2 Zwiebeln, 1 EL Butterschmalz, 1 Prise Chiliflocken, 3 EL Ahornsirup, 400 ml Rinderbrühe)

Die Beinscheiben abbrausen, trocken tupfen und die Sehne am Rand im Abstand von 3 cm einschneiden. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und grob würfeln.

In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen und die Scheiben darin rundherum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Nun die Chiliflocken zugeben und mit dem Ahornsirup ablöschen. Die Zwiebeln zugeben und mit anbraten und mit etwas Brühe ablöschen, bis das Fleisch in der Brühe liegt, aber nicht von der Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt im Backofen bei 180 Grad ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen ablöst. Die Flüssigkeit immer mal wieder umrühren - bei Bedarf Brühe hinzufügen.

Sauce:

(2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 4 Fleischtomaten, 1 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Tomatenmark, 6 EL brauner Zucker, 6 EL Honig, 1 TL Chilipulver, ½ TL Senfpulver, 3 EL Apfelessig, 3 TL Worcestershiresauce, Meersalz/Räuchersalz)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten abspülen, und ohne Kerne feinwürfeln. Fleischtomaten ohne den Strunkansatz grob würfeln.

In einem Topf das Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin anschwitzen, Tomatenmark zugeben und anbraten. Jetzt die Tomaten hinzufügen. Zucker und den Honig untermischen mit dem Paprika-, Chili- und Senfpulver würzen. Apfelessig und Worcestershiresauce zufügen und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend pürieren und die Soße durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Rauchsalz abschmecken.

Zu dem Fleisch passt besonders gut Kartoffel-Kürbis-Gratin.