



Short Ribs (Rippen) mit Pilz-Beilage

Zutaten für 4 Portionen

Fleisch:

- 2,5 kg Querrippe vom Wasserbüffel
- 50 g frische Ingwerwurzel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Pfefferschote
- 2 Zweige Rosmarin
- ein Büschel frische Thymian-Stiele (alternativ 1 EL getrocknete Thymianblätter)
- Meersalz
- 4-5 EL Bratöl (Raps-, Oliven- oder Sonnenblumenöl)
- 150 ml Rotwein
- 500 ml Büffel-Brühe (alternativ Rinderfond oder Gemüsebrühe – der Geschmack kommt letztendlich aus den Rippen)
- Pfeffer aus der Mühle

Beilage:

- 300 g Kräuterseitlinge
- 300 g Rosé-Champignons
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 150 g Schalotten oder kleine weiße Zwiebeln
- 1 Bund krause Petersilie
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig

Zubereitung:

- 1) Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden
 - Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken
 - Pfefferschote abspülen, Stielansatz abschneiden, Kerne rauspulen (z.B. mit einem Schaschlik-Spieß), in feine Ringe schneiden
 - Rosmarinzwige und Thymian-Stiele halbieren
 - **Backofen auf ca. 150 °C vorheizen**
 - Fleisch salzen
 - 3 EL Bratöl im Bräter erhitzen (höchste Stufe), Rippen hineingeben und rundherum kräftig anbraten; dann herausnehmen

- 2) Ingwer, Knoblauch, Pfefferschoten , Rosmarin und Thymian ins Bratfett geben und ca. 3 Minuten braten
 - mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen (das geht ganz fix)
 - Brühe zugießen, aufkochen und mit Salz (wenn nötig, je nach Brühe) und Pfeffer würzen
 - Short Ribs wieder hineinlegen und mit aufgelegtem Deckel im Backofen **ca. 3 Stunden garen**; der Sud sollte nicht sprudeln, sondern sachte blubbern; gelegentlich den „Wasserstand“ kontrollieren und ggf. noch etwas Wasser oder Brühe nachgießen

- 3) inzwischen Zwiebeln schälen und längs vierteln
 - Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
 - Petersilienblätter abzupfen und grob schneiden
 - **gegen Ende der Garzeit**, wenn das Fleisch schon fast weich ist, 4 EL Olivenöl in einem breiten Topf oder einer Pfanne stark erhitzen
 - Pilze darin rundum anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen
 - weitere 2 EL Olivenöl in den Topf geben und Zwiebeln darin braun anbraten, salzen und pfeffern
 - mit dem Essig ablöschen, zugedeckt warmhalten

- 4) die Rippen aus dem Bräter nehmen und zwischen den Knochen in vier Stücke schneiden
 - die Sauce durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb passieren und zurück in den Bräter geben und erwärmen
 - Short Ribs bis zum Servieren in der Sauce warmhalten

- 5) zu den Short Ribs passt alles, womit sich die herrliche Sauce aufsaugen lässt: Baguette, Ciabatta, Reis oder Kartoffeln

G u t e n A p p e t i t !

Quelle: Abwandlung eines Rezeptes aus essen & trinken, Heft 2/2019