

## Geschmorte Rotwein-Rippchen aus der Tajine

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

4,25  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

2 kg Rinderrippchen  
2 Selleriestangen  
2 Karotten  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Teelöffel Chiliflocken  
3 Esslöffel Tomatenmark  
300 ml Rotwein  
500 ml Rinderbrühe  
5 Esslöffel Öl  
200 g Mehl  
2 Lorbeerblätter  
3 Zweig(e) Thymian  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

Ein verregneter Sonntag ist perfekt, um sich mal wieder Ruhe zu gönnen und sich von der anstrengenden Woche zu erholen. Dazu passt doch fast nichts Besseres, als ein herrliches Schmorgericht, das sich so gut wie von selbst kocht, oder? Wie wäre es mit diesen saftig zarten Rotwein-Rippchen und dazu vielleicht cremiges Kartoffelpüree? Das ist Soulfood für deinen Soul-

Sonntag.

- 1 -

Sellerie und Karotten in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Rippchen in gleich große Stücke schneiden und von der Silberhaut befreien. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.

- 2 -

Öl in die Tajine geben und auf hoher Stufe erhitzen. Rippchen darin pro Seite ca. 5 Minuten anbraten und wieder herausnehmen. Hitze reduzieren, Gemüse mit Schalotten in die Tajine geben und ca. 5 Minuten anbraten. Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und 2 Minuten mit anbraten.

- 3 -

Gemüsemix mit Wein und Brühe ablöschen. Chiliflocken, Kräuter und Lorbeerblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Alles zum Kochen bringen und Rippchen hineinlegen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 4 Stunden schmoren lassen. Hin und wieder Rippchen wenden.