

# Dicke Rippen geschmort mit Sauerkraut

## Für 3 Personen:

### Für die Rippen:

1 kg Schweine-Rippe, dick	1 EL Butter	3 große Zwiebeln, gehackt
3 Knoblauchzehen, gepresst	1 Knoblauchzehen, gehackt	1 große Rispentomate
2 TL Thymian	Salz, Pfeffer	Wasser
1 TL Kartoffelstärke		

### Für das Sauerkraut:

400 g Sauerkraut	1 große Zwiebel, gehackt	1 EL Speck, gewürfelt
1 TL Kümmel gemahlen	1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	1 EL Griebenschmalz	0,25 L Fleischbrühe

Die Rippen mit Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauchzehen einreiben.

Butter in einer Schmorpfanne mit Deckel erhitzen. Rippen darin von allen Seiten braun anbraten. Dann Zwiebeln und restlichen gehackten Knoblauch gut mit durchschwitzen lassen. Ebenso die geschnittene Tomate.

Nun alles mit Wasser ablöschen und den Thymian zugeben. Aufkochen lassen und Deckel auf die Pfanne geben. Auf kleinster Stufe 90 Min.

schmoren. Zwischendurch Flüssigkeit immer wieder auffüllen und dabei die Rippen ab und zu wenden. Dadurch zieht man sich eine tolle Schmorsoße.

Zum Schluss die geschmorten Rippen herausnehmen und warm stellen. Die Zutaten in der Soße pürieren und evtl. mit etwas in Wasser aufgelöster Kartoffelstärke binden. Dann noch einmal gut abschmecken.

Inzwischen das Sauerkraut kochen. Schmalz in einem Topf erhitzen.

Speck und Zwiebel darin kurz anbraten. Sauerkraut zugeben und alles durchbraten. Dann mit Fleischbrühe ablöschen. Nun noch Kümmel untermengen. Ebenso Lorbeer, Nelke und Wacholder. 1,5 Std. auf kleiner Stufe bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Zum Schluss Rippchen mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln servieren.

NN am 05. November 2013