

Geschmorte Short Ribs

Für 4 Portionen

1 kg Short Ribs	300 g Zwiebeln	300 g Karotten
300 g Sellerie	150 g Lauch	2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark	1 TL Wacholder	1 TL Fenchelsaat
2 TL Senfsaat	3 Nelken	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	600 ml Rotwein
1,2 L Bratenfond	Salz, Stärke	2 EL kalte Butter

Short Ribs waschen, abtrocknen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit Salz würzen. In einem Bräter mit etwas Olivenöl auf dem Fettdeckel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, dann alle Seiten kräftig bräunen.

Fleisch herausnehmen.

Im Bratensatz Zwiebeln, Karotten und Sellerie kräftig anrösten.

Lauch und Knoblauch zugeben, kurz mitrösten. Tomatenmark einrühren und karamellisieren lassen. Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Dreimal mit je 200 ml Rotwein ablöschen und jeweils auf die Hälfte reduzieren lassen.

Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Bratenfond auffüllen und das Fleisch zurücklegen. Mit Deckel bei niedriger Hitze 3-4 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist und sich die Knochen leicht lösen. Fleisch herausnehmen, Knochen entfernen.

Sauce durch ein feines Sieb passieren, auf die Hälfte reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter einmontieren, nach Bedarf mit etwas Stärke binden.

Fleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Soße bedecken und in der Pfanne kurz köcheln lassen, bis es glänzt. Direkt in der Pfanne servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026