

Geschmorte Rippchen

Für 4 Personen

1 kg Schweine-Rippchen	2 Zwiebeln, gehackt	2 Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen, gehackt	2 Tomaten, gewürfelt	Suppengrün
1 TL Kümmel	1 L Rinderbrühe	Senf

Das Fleisch würzen, mit Senf bestreichen; in einem Bräter von allen Seiten anbraten; Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Suppengrün, Lorbeerblatt hinzufügen und anschwitzen. Mit Rinderbrühe aufgießen, Kümmel hinzugeben, im Backofen bei geschlossenem Bräter und 180 Grad Umluft 90 Minuten schmoren lassen; für die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen.

Soße durchsieben, wenn nötig nachwürzen und andicken.

Dazu seien Salzkartoffeln mit Rotkohl empfohlen.

NN am 30. Oktober 2025