

Mecklenburger Rippenbraten

Rezept von Hanna Reder

Für 4 Portionen:

1.5 kg Rippenstück vom Schwein	säuerliche Äpfel	1 Zwiebel
10 entst. Backpflaumen	1 TL Majoran	1 Bund frischer Majoran
200 ml Apfelsaft	200 ml Bruhe	1 Bund Suppengemüse
Speisestärke	Salz, Pfeffer	

Für den Rotkohl:

1 kl. Kopf Rotkohl	1 Apfel	2 EL Gänseschmalz
2 EL Apfelessig	150 ml Apfelsaft	2 TL Zucker
1 Nelke	1 Sternanis	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer		

Salzkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz, Butter	Petersilie
------------------------	--------------	------------

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Das Rippenstück auf der Fleischseite flach einschneiden, sodass eine Tasche entsteht.

Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Den Braten rundum mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Majoran einreiben.

Äpfel entkernen, Zwiebeln häuten. Beides in kleine Würfel schneiden. Backpflaumen grob hacken und 1 Handvoll Majoranblätter von den Stielen zupfen. Die vorbereiteten Zutaten miteinander vermengen und salzen und pfeffern. Die Mischung in die Fleischtasche füllen. Die Öffnung mit Kuchengarn und Rouladennadeln verschließen.

Suppengrün säubern und klein schneiden.

Den Braten mit den Knochen nach unten und das Suppengemüse in einen Bräter legen. Apfelsaft oder Wein und Bruhe sowie 1-2 Zweige Majoran hinzufügen. Der Braten sollte maximal zu einem Drittel in der Flüssigkeit liegen. Bräter verschließen und den Braten 2-2,5 Stunden im Ofen garen. Ab und zu mit dem Bratensaft übergießen. Zum Schluss den Deckel abnehmen und die Oberfläche/Schwarte bei 200 Grad 10-15 Minuten bräunen, bis die Kruste knusprig ist.

Tipp: Wer es ganz norddeutsch mag, gibt kurz vor Schluss 1 Schuss Schwarzbier oder Malzbier in den Bratensaft - das gibt Tiefe und Glanz.

Für die Soße die Flüssigkeit aus der Bratenform schöpfen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei das Suppengemüse auffangen. Die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen, dann mit etwas Speisestärke abbinden.

Für den Rotkohl:

Rotkohl putzen und fein hobeln. Apfel mit Schale grob raspeln, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Gänse- oder Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln farblos darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Rotkohl, Apfel und Essig hinzufügen und alles gut vermengen.

Apfelsaft angießen, Nelke, Sternanis und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Topf verschließen und den Rotkohl bei milder Hitze 45-60 Minuten sanft schmoren lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit etwas Butter oder Preiselbeeren verfeinern.

Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen, etwas ausdämpfen lassen und nach Belieben Butter und gehackte Petersilie dazugeben.

Den Braten zwischen den Knochen mit Füllung in Portionsstücke schneiden. Auf Teller legen, Rotkohl, Kartoffeln und Soße dazugeben.

Hanna Reder am 29. November 2025