Geschmorte dicke Rippen mit Quinoa

Leckere, zart geschmorte dicke Rippen

Hier geschmorte dicke Rippen, die ich in Weißwein mit Gewürzen zwei Stunden im Bräter im Backofen schmore.

Ich habe dieses Gericht vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es ist sehr gut gelungen. Deswegen jetzt nur eine neue Variante mit Weißwein anstelle Gemüsefond und als Beilage Quinoa.

Das Fleisch ist nach dem Schmoren butterweich und kann nur mit der Gabel vom Knochen gezupft und gegessen werden.

Dazu, wie erwähnt, als Beilage Quinoa.

Für 2 Personen

- 1 kg dicke Rippen (Schwein)
- 1 Schalotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Gewürzsalz
- 500 ml Riesling
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kukurmapulver
- 1 TL Chilipulver
- 6 frische Lorbeerblätter
- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen. Dicke Rippen darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Riesling ablöschen.

Mit den Gewürzen würzen. Lorbeerblätter dazugeben.

Bräter auf mittlerer Ebene für zwei Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Quinoa nach Anleitung zubereiten.

Bräter herausnehmen.

Lorbeerblätter entfernen.

Sauce abschmecken.

Quinoa auf zwei Teller verteilen.

Dicke Rippen mit Sauce darauf verteilen.

Servieren. Guten Appetit!