Geschmorte Schweinerippchen

Rippchen habe ich in meinem Leben bisher noch sehr selten zubereitet. Ich kann mich auch gar nicht mehr erinnern, wann ich sie das letzte Mal zubereitet habe.



Lecker und saftig geschmort

Vermutlich ist dies auch deswegen so, weil ich zur Zeit keinen Garten oder Balkon zur Verfügung habe und somit keinen Grill. Also fällt das Grillen von leckeren BBQ-Rippchen weg. Aber bei der Baugenossenschaft, der die Häuser, in denen ich meine Wohnung gemietet habe, gehören, ist eine Modernisierung in Planung und ich kann in den kommenden Jahren mit einem Balkon rechnen.

Bei meinem Discounter fand ich vor kurzem in der Fleischabteilung marinierte Schweinerippchen, 1 kg schwer, für etwa 8 €. Das war genau die Portion für 2 Personen, also kaufte ich sie.

Mangels Grill schmore ich die Rippchen in zweifachem Fond vier Stunden im Backofen in einem Bräter.

Danach sind sie so zart, dass das Fleisch von selbst von den Knochen fällt. Oder man bedient sich der Gabel oder der Finger.

Eine Beilage habe ich nicht dazu zubereitet. Die geschmorten Rippchen sind für sich allein sehr schmackhaft und ein kleine Mahlzeit.

Wer möchte, kann zu den Rippchen einige Dips reichen, wie BBQ-Sauce oder Grill- oder Steak-Sauce.

Lassen Sie es sich gut schmecken.

Für 2 Personen:

- 1 kg Schweinerippchen (in BBQ-Paprika-Marinade)
- 400 ml Bratenfond
- 400 ml Gemüsefond

Zubereitungszeit: 4 Stdn.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rippchen in einen großen Bräter legen.



Fällt alleine vom Knochen
Die beiden Fonds darüber gießen.

Zugedeckt für vier Stunden in den Backofen geben.

Herausnehmen. Rippchen quer einmal halbieren.

Jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Rouladen mit Rosmarin-Kartoffelspalten



Sehr leckere und würzige Rouladen

Leckere, herzhafte und würzige Rouladen. Mit einfachen Kartoffelspalten in Rosmarin.

Die Hauptzutat des Gerichts, die Rouladen aufwändig und ganz klassisch. Mit Senf, Speckscheibe, Gurke, Sardellenfilet, Lauchwiebel und Knoblauch gefüllt.

Lange in Bratenfond geschmort.

Und die Beilage sehr einfach. Gekochte Kartoffelspalten, in Butter mit frischem Rosmarin geschwenkt.

Für 2 Personen:

- 4 große Scheiben Pferdefleisch (extra vom Schlachter für Rouladen ausgewählt und vorbereitet)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 ml Bratenfond

- Olivenöl

Für die Füllung:

- 4 EL Bautz’ner Senf
- 8 Speckscheiben
- 4 kleine Gewürzgurken (eingelegt)
- 4 Sardellenfilets (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 8 Zahnstocher

Für die Kartoffeln:

- 6 große Kartoffeln
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit krossen Rosmarin-Kartoffeln

Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Knoblauchzehen putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Gewürzgurken längs vierteln.

Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen.

Jeweils einen Esslöffel Senf darauf geben und gut verstreichen.

Längs jeweils zwei Scheiben Speck darauf legen.

An einem Ende der Fleischscheiben jeweils quer ein Gürkchen, ein Sardellenfilet, eine Knoblauchzehe und einige Lauchzwiebelstücke drapieren.

Fleischstück von diesem Ende her zusammenrollen, dabei auch gut die beiden Seiten einschlagen, damit die Roulade gut zusammengerollt wird.

Mit jeweils zwei Zahnstochern fixieren.

Öl in einem sehr großen Topf erhitzen.

Rouladen auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Bratenfond ablöschen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln in Spalten schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Rosmarin hineingeben.

Kartoffelspalten in der Butter einige Minuten braten, erhitzen und darin herumschwenken.

Sauce der Rouladen abschmecken.

Rouladen herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und Zahnstocher entfernen.

Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben.

Kartoffelspalten dazugeben.

Großzügig Sauce über die Rouladen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Roastbeef mit Spargel



Fein geschmortes Fleisch

Roastbeef ist ein edles Stück Fleisch und durchaus einmal im Monat auf dem Speiseplan gern gesehen.

Man kann es ja ganz einfach zubereiten. Es ist Schmorfleisch und muss somit nur einige Stunden in einem geeigneten Fond geschmort werden.

Dazu gibt es einfach ein bis zwei Beilagen, wie Kartoffeln oder Gemüse, in diesem Fall eben Spargel aus der Region.

Damit das Gericht aber nicht zu einfach gelingt und etwas besonders schmeckt, wird dieses Stück Roastbeef einfach vor dem Schmoren in einer Marinade aus Worchestershire-Sauce, Whiskey und Pfeffer mariniert.

Gegart wird es dann einfach in dieser Marinade, die mit etwas Gemüsefond aufgefüllt wird.

Für 2 Personen:

- 600 g Pferde-Roastbeef
- 400 ml Gemüsefond
- 1 kg Spargel
- Salz
- Butter
- mehrere Stücke Kräuterbutter

Für die Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Worchestershire-Sauce
- 2 EL Scotch-Whiskey
- 1 TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.



Mit frischen Spargeln aus der Region

Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut

vermischen.

Roastbeef in der Marinade wenden und mit der Marinade in der Schüssel 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Öl in einem Topf erhitzen. Roastbeef darin auf allen Seiten kross anbraten.

Restliche Marinade zum Roastbeef geben.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Rechtzeitig vor Ende der Garzeit Spargel putzen, schälen und 12 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Roastbeef herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Rostbeefscheiben auf zwei Teller verteilen.

Sauce abschmecken und etwas von der Sauce auf die Roastbeefscheiben geben.

Jeweils eine Scheibe Kräuterbutter auf jede Roastbeefscheibe geben.

Spargel aus dem Topf nehmen, auf die Teller verteilen und leicht salzen. Einige Butterflocken auf die Spargel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Hohe-Rippe mit

Grießknödeln in Senf-Sauce



Mit frisch zubereiteten Grießklößen

Hohe Rippe ist wie beim Rind ein Stück Fleisch, das lange Fasern hat und deswegen einige Stunden geschmort werden muss. Dann aber ist das Fleisch butterzart und es bedarf beim Essen nur einer Gabel und keines Messers mehr, so zart ist das Fleisch und so leicht lässt es sich auseinander ziehen.

Bei diesem Rezept wird das Fleisch in einer süß-pikanten Sauce gegart, die durch den verwendeten Whiskey und den Bratenfond noch ein besonderes Aroma bekommt.

Die Grießklöße werden frisch zubereitet. Und es bietet sich an, davon gleich eine größere Menge zuzubereiten, denn sie lassen sich sehr gut portionsweise für weitere Gerichte mit anderen Zutaten einfrieren.

Dieses Gericht ist ein schönes Gericht für ein Sonntags- oder Feiertagsmenü.



Frische, selbst zubereitete Grießklöße

Für die Hohe Rippe:

- 800 g Hohe Rippe
- Olivenöl

Für die Sauce:

- ¼ Apfel
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- Scotch-Whiskey
- 300 ml Bratenfond
- 3 EL Bautz’ner Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Klöße (6 Stück):

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 2 Stdn. 10 Min.



Fein geschmort

Für die Klöße:

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja

nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Kloß in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Hohe Rippe:

Apfel putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin auf allen Seiten kurz anbraten.

Apfel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Mit dem Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit einem guten Schluck Whiskey ablöschen und das Fleisch

flambieren.

Senf dazugeben.

Bratenfond dazugeben.

Alles gut vermischen und Fleisch in der Sauce zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Bratenfond verlängern.

Sauce abschmecken.

Fleisch herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Fleischscheiben auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Klöße zu dem Fleisch geben.

Sauce großzügig über Fleisch und Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!