

# Dicke Rippchen in Senf-Rahm-Soße

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg dicke Rippchen
- 2 Zwiebeln geschnitten
- 2 rote Paprika in Streifen
- 1l Gemüsebrühe
- 2 EL Mehl
- 2 EL Senf
- 200 ml Landrahm
- Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver

## Zubereitung:

Rippchen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen und scharf anbraten.

Ca. eine Stunde bei 150 Grad im Ofen garen. Dann die Gemüsebrühe dazugeben.

Nach einer weiteren halben Stunde Zwiebeln und Paprika zum Fleisch geben und alles ohne Deckel weiter garen lassen.

Nach 2 Stunden die Rippchen rausnehmen und warm stellen.

Mehl, Senf und Landrahm in einem Gefäß gut verrühren. Unter Rühren in die heiße Fleischbrühe gießen und kurz aufkochen lassen. Mit 3 - 4 Spritzern Worcestersauce abschmecken.

Dazu Rhönland- Nudeln oder Salzkartoffeln reichen.

*Guten Appetit!*

