

Dicke Rippchen mit Schwarzbier

Zutaten für 6 Personen:

1,5kg dicke Rippchen
8 Zwiebeln, Fett zum Anbraten
1 Dose Tomaten 250g
1 Fl. Schwarzbier
3 El Tomatenmark, 2El. Paprikapulver
2 El. Senf, 3 Lorbeerblätter
Soßenbinder

Zubereitung:

Dicke Rippchen von allen Seiten im heißen Fett anbraten und aus dem Fett nehmen. Zwiebeln schälen ,klein schneiden und ebenfalls scharf anbraten. Die übrigen Zutaten zugeben und mit dem Schwarzbier ablöschen. Das Fleisch in die Soße geben und alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garen. Dann das Fleisch wieder herausnehmen und die Soße mit Soßenbinder etwas andicken. Dazu passen Klöße und Rotkohl.

Guten Appetit!