

Rippchen in Schwarzbiersoße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg dünne Rippchen
1 l Schwarzbier
2 EL Schweineschmalz
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
4 Möhren, 1 Staudensellerie, 1 rote Paprika
300 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter, 2 Pimentkörner, 1 TL Paprikapulver scharf
Speisestärke
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung:

Rippchen portionieren und mind. 30 min. in Bier einlegen. Anschließend das Fleisch im heißen Schmalz scharf anbraten. Gewürfelte Zwiebeln und Möhren, gehackten Knoblauch und den klein geschnittenen Sellerie und Paprika dazugeben. Alles kurz mit braten, dann die Lorbeerblätter und Pimentkörner darüber streuen und mit Bier ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und schmoren lassen. Das weiche Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz nochmals mit dem restlichen Bier aufkochen, alles durchsieben und mit der Speisestärke binden. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Rippchen mit Kartoffelbrei und einem Salat servieren.

Guten Appetit!

