

Short Beef Ribs

Von: Beate Rothärmel

Zubereitungszeit: 4 Stunden

Portionen: 6 Personen

Zubereitung

Rippchen 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, den Ofen auf 160 °C vorheizen. Short Ribs trocken tupfen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer bestreuen. Öl in einem großen Schmortopf auf mittlerer Stufe erhitzen. Bei Bedarf in 2 Portionen arbeiten, Beef Ribs hinzufügen und etwa 4 Minuten pro Seite braten, bis sie von allen Seiten gebräunt sind. Auf einen großen Teller oder eine Schüssel geben und warmhalten.

Zwiebeln, Karotten und Sellerie in den Bratenansatz geben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten glasieren, bis das Gemüse fast weich wird. Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen; unter ständigem Rühren kochen, bis das Tomatenmark das Gemüse gleichmäßig bedeckt.

Rotwein hinzufügen; bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Mischung leicht einzudicken beginnt. Cola und Rinderbrühe hinzufügen; bei mittlerer bis hoher Temperatur zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren und die Short Ribs zurück in den Bräter legen. Thymian- und Petersilienzweige mit Küchengarn zusammenbinden und in den Cola-Rotwein-Sud legen; Lorbeerblätter hinzufügen. Abdecken und im vorgeheizten Ofen 3 Stunden schmoren.

Sud aus dem Bräter in einen Topf geben und den Sud einkochen lassen (dauert circa 45 Minuten) evtl. Fett von der Oberseite abschöpfen. Die Short Ribs weiter im Ofen schmoren. Jetzt mit der Gabel prüfen: Fallen die Rippen schon fast vom Knochen? Wunderbar!

Wenn die Flüssigkeit eingedickt und so weit reduziert ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt, vom Herd nehmen und Butter und Sherryessig einrühren. Mit Salz abschmecken. Die Short Beef Ribs in die Sauce legen und erwärmen.

Einkaufsliste

2 kg Short Beef Ribs, fragt nach Querrippe oder Zwerchrippe
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Olivenöl
1 Zwiebel gewürfelt
4 mittelgroße Karotten, geschält und gehackt
4 mittelgroße Selleriestangen, der Länge nach halbiert und quer in kleine Stücke gehackt
6 mittelgroße Knoblauchzehen, fein gehackt (2 Esslöffel)
2 Esslöffel Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein
500 ml Cola
500 ml Rinderbrühe,
8 Thymianzweige, plus weitere Blätter zum Garnieren
4 Petersilienzweige
5 frische Lorbeerblätter
2 Esslöffel ungesalzene Butter
2 Teelöffel gereifter Sherryessig