

GESCHMORTE RINDERRIPPE MIT PFIFFERLINGEN

Geschmorte Rinderrippe mit Pfifferlingen

Wenn man ein einfaches Stück Fleisch gut zubereitet kann daraus ein tolles Essen werden. Ich hatte hier ein Stück von der hohen Rippe und das durfte 5 Stunden lang sanft schmoren. Dazu hat es nicht mehr gebraucht als ein paar Pfifferlinge und ein Stück vom französischen Landbrot. Einfach köstlich!



Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rindfleisch (von der hohen Rippe)

2 EL süßer Senf

2 EL Preiselbeeren

1 EL Öl

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 große rote Chili

Pfeffer & Salz

350ml Bier

200g Pfifferlinge

3 Frühlingszwiebeln

etwas Brot

Zubereitung:

Die Zwiebeln vierteln, die Knoblauchzehen in dicke Stifte schneiden und die Chili würfeln. Alles zusammen mit dem Fleisch in den Bräter geben. Öl, Senf, Salz und Preiselbeeren zu einer Marinade verrühren.



Das Fleisch rundherum mit der Marinade bestreichen und abgedeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Den Ofen auf 120°C vorheizen und das Bier mit in den Bräter geben. Mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben. 5 Stunden schmoren lassen - danach darf das Fleisch noch 2 Stunden im auskühlenden Ofen ruhen. Es sollte sich jetzt ganz leicht mit der Gabel zerpfücken lassen.



Den weißen Anteil der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, die Pilze putzen und größere Exemplare zerkleinern. Beides zum zerpfückten Fleisch geben und die Sauce mit Pfeffer und Salz würzen. Nochmals für 15 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.



Fleisch und Sauce auf tiefe Teller verteilen und mit den grünen Ringen von der Frühlingszwiebel bestreuen. Mit etwas Brot servieren.

Perfekt für die kälteren Tage!

