

JAMIE OLIVER'S RINDERRIPPEN AUS DEM OFEN

JAMIE OLIVER'S RINDERRIPPEN AUS DEM OFEN

Ich kenne keinen Braten der länger im Ofen schmort – aber ich kenne auch keinen Braten in dem sich so viele verschiedene Aromen so wunderbar entfalten und man am Ende mit dem wirklich zartesten Fleisch belohnt wird das man sich nur wünschen kann. In „Jamies Amerika,“* gibt es dieses tolle Rezept für *Daisy May's BBQ Ribs – Rinderrippen aus dem Ofen*. Ich habe diesen Braten jetzt zum dritten Mal gemacht und um ehrlich zu sein: ich könnte schon wieder. Leider habe ich diesmal nur das Fleisch von der Rinderrippe, ohne Knochen bekommen – ich gebe aber zu – das hat die Schmorzeit günstig beeinflusst und war auch später zum Aufschneiden nicht unbedingt Nachteilhaft.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Rinderrippe, ohne Knochen 1,6 kg, mit Knochen ~2kg

4-5 EL süßer Senf (im Original amerikanischer Senf)

Für die Würzmarinade:

3 EL Paprikapulver, edelsüß (im Original 4 EL + geräuchert)

2 TL Cayennepfeffer (im Original 1 EL mildes Chilipulver)

je 2 TL Pfeffer & Salz

2 EL Sonnenblumenöl

Für die süße Marinade:

4 EL brauner Zucker

2-3 EL Honig (flüssig)

1 EL Butter

1 TL Brühepulver

2 EL Wasser

Beilagen:

Kartoffelspalten + Sour CreamDip

Kartoffelpüree

ZUBEREITUNG:

Achtung – wer Rinderrippen mit Knochen hat muss knapp 7 Stunden einplanen! Es lohnt sich, ich habe das schon 2x gemacht, aber man muss sich darauf einstellen. Ohne Knochen bin ich mit 5 Stunden ausgekommen.

Im ersten Schritt massiere ich rundherum den süßen Senf in das Fleisch ein. Da mein Rippenfleisch ohne Knochen in zwei dicke Scheiben aufgeschnitten war bestreiche ich die Fläche dazwischen kurzerhand auch mit Senf bevor ich sie wieder aufeinander lege. Ich bin sicher das Fleisch merkt nicht, dass es kein Braten am Stück ist. Dann gebe ich das Paprikapulver, den Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz in ein Schüsselchen und vermische alles mit dem Öl zur Würzmarinade. Die verteile ich gleichmäßig auf dem Fleisch. Am besten lässt sich das Ganze wirklich mit den Fingern verteilen und einmassieren. So wandert der Braten mit Knochen für 5 Stunden (Knochen nach unten) und mein Braten ohne Knochen für 3 Stunden in den auf 130°C vorgeheizten Backofen. Keine Angst – das Fleisch schrumpft noch! Ab und an übergieße ich den Braten mit der ausgeschwitzten Flüssigkeit.



Wenn die Zeit um ist kümmere ich mich um die süße Marinade. Dafür gebe ich Zucker, Honig, Brühe und Wasser in einen kleinen Topf und erhitze die Mischung langsam und unter ständigem Rühren. Sobald die Marinade lauwarm wird kommt die Butter dazu. Rühren bis sich der Zucker

gelöst hat.

Jetzt hole ich den Braten aus dem Ofen. Der hat einiges an Bratensaft und Fett ausgeschwitzt. Zusammen mit der würzigen Marinade gibt das die perfekte Basis für eine leckere Sauce. Also gieße ich die Flüssigkeit vorsichtig in einen kleinen Topf und stelle sie erst einmal beiseite.



Weiter geht es. Ich lege Alufolie in 3 Bahnen stark überlappend aus und falte daraus eine Art Wanne. In die Wanne kommt die süße Marinade und dann der Braten. Dabei ist zu beachten, dass die Seite, die vorher oben war, jetzt unten in der Marinade liegt. Das Alufolienpäckchen verschließen und schnell wieder in den Bräter legen. Nicht umdrehen – die Seite die vorher unten war ist jetzt oben.

So wandert das Fleisch für eine weitere Stunde in den Ofen. Bei mir gibt es dazu Kartoffelspalten und die wünschen sich eigentlich wenigstens 200°C im Ofen. Also kommen sie schon jetzt mit Kräutern, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Salz und Öl auf das Blech und ich schiebe sie unten mit in den Ofen.

Nach dieser Stunde hole ich das Fleisch wieder aus den Ofen. Das Alufolienpäckchen wird vorsichtig geöffnet und die Flüssigkeit in den Saucetopf gegossen. Dann kommt das Fleisch zurück in den Bräter. Dabei wieder so herum drehen, dass die Seite die zu Anfang oben war, auch jetzt wieder oben ist. Jamie geht mit der Temperatur auf 140°C, ich gehe auf 160°C und schiebe das Kartoffelblech oben in den Ofen und den Bräter darunter. Noch ein letztes Mal für 35 Minuten schmoren lassen. Diese Zeit nutze ich um den Sour Cream Dip zu machen.

Dann ist das Fleisch fertig. Ich hole es aus dem Ofen und lasse es 5 Minuten ruhen. In dieser Zeit erhöhe ich die Hitze im Backofen auf höchste Stufe (hier 250°C) damit die Kartoffeln noch etwas Farbe bekommen. Die Sauce im Saucetopf erhitze ich kurz und schmecke das Ganze noch mit einer Prise Salz ab. Mehr braucht es eigentlich nicht.



Der Braten wird in Scheiben aufgeschnitten. Er duftet so herrlich lecker...

Dann kommen Fleisch, Kartoffeln und Sour Cream Dip auf den Teller. Über das Fleisch gebe ich noch etwas von der Sauce. Dazu passt wunderbar ein kühles Bier oder ein Glas trockener Rotwein.

Essen ist (endlich) fertig!





Da wir nur zu zweit sind, sich der Aufwand aber für weniger Fleisch kaum lohnen würde, habe ich die Hälfte vom Fleisch mit der Sauce eingefroren. Das gab es dann am nächsten Wochenende mit Kartoffelpüree. Auch sehr lecker...

