



Rinderrippe aus dem Ofen an Zwiebel-Biersauce

Die Rinderrippe ist längs zum Rippenknochen geschnitten, gegen 30cm lang und wiegt etwa 1,2kg mit Knochen, der gut 1/4 des Gewichtes ausmacht. Sie ist mit ordentlich Fett durchzogenem Fleisch besetzt, ausgebeint wäre es das Federstück. Kein sogenannt edles Stück, aber lange bei tiefer Temperatur im Ofen geschmort wird es schön weich und saftig und besitzt, vor allem wenn es mit dem Knochen gegart wird, ausserordentlich viel Geschmack.

Nach dem Anbraten im Ofen gart die Rinderrippe gut 4 Stunden bei 120° im Ofen. Man kann die Rippe auch bei 140° garen, das verkürzt die Garzeit, geht aber mit etwas Verlust an Saftigkeit einher. Ein Bratenthermometer ist in jedem Falle von Vorteil. An der dicksten Stelle sollte die Kerntemperatur 85°-87°erreichen. Da ist Geduld gefragt.

Man muss die Rippe nicht unbedingt marinieren, doch liegt sie vorab 24 Stunden an einer Marinade aus Koriander, Thymian, Schwarzkümmel, Pfeffer, Essig und Olivenöl wird sie ganz besonders köstlich.

Zum dem kräftigen Fleisch passt eine separat zubereitete, dunkle Sauce mit Schwarzbier (oder dunklem Bier) und grobgeschnittener Zwiebel ausgezeichnet. Dazu etwas Peperoncino für eine leichte Schärfe und wenig Couvertüre, die der Sauce ein volles, leicht hintergründiges Aroma verleiht.

Rinderrippen findet man in vielen türkischen Läden zu sehr günstigen Preisen (ca. Fr. 14.- / Kg). Man kann die Rippe bestimmt auch in einer schweizerischen Metzgerei bestellen, muss aber vielleicht etwas genauer erklären, was man will.

Zutaten (ca. 3 Portionen)

1 Rinderrippe ca. 1,2kg

Marinade:

2Tl Koriandersamen
1Tl Schwarzkümmel
1Tl schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3-4 Zweige frischer Thymian
2El Olivenöl
1El Apfelessig
Pfeffer, Salz

Sauce:

2 Zwiebeln (ca. 150g)
4-5cm Peperoncino
2dl Schwarzbier
2Tl Couverture
2dl Rindsbouillon
20g kalte Tafelbutter
Bratbutter

Zubereitung

Marinade:

Olivenöl und Essig vermischen. Koriander und Schwarzkümmel im Mörser gut zerstoßen und zugeben. Pfeffer und die abgefieselten Thymianblättchen zugeben.

Rinderrippe üppig mit der Marinade einstreichen, in Haushaltfolie einpacken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Rinderrippe 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die körnigen Gewürze am Besten mit einer Gemüsebürste abbürsten (so ungefähr). Rippe ringsum salzen und mit Küchenschnur einbinden. Mit Olivenöl einpinseln.

Ofen auf 250° vorheizen.

Rinderrippe in den Ofen schieben und 30 Minuten braten.

Ofen auf 120° zurückstellen. Rinderrippe mit wenig Schwarzbier übergießen, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, ohne dass die Nadel den Knochen berührt. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 86° garen, dabei stündlich erneut mit Schwarzbier übergießen. Wenn sich im Bratgeschirr Flüssigkeit sammelt, Rippe mit dieser, statt mit Bier übergießen.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Ofen ausschalten und kurz entlüften. Rippe kurz aus dem Bratgeschirr nehmen und den Jus durch ein Sieb zur Sauce gießen.

Rinderrippe im Ofen ca. 15 Minuten nachziehen lassen.

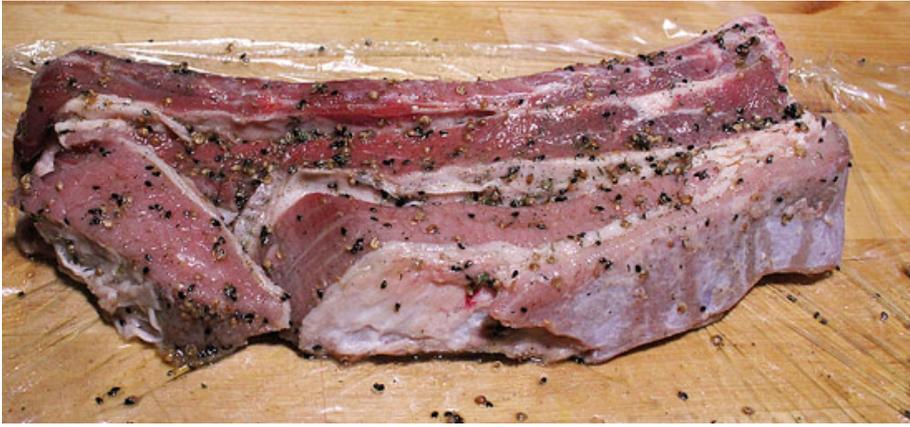
Zu Beginn steigt die Kerntemperatur recht schnell an. Je näher sie sich der Zieltemperatur annähert, desto langsamer steigt sie. Es kann gut sein, dass es 15 Minuten dauert, bis die Temperatur von z.B. 84° auf 85° steigt.

Sauce:

Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. In nicht zu heisser Bratbutter andünsten bis sie etwas zusammenfallen, sie sollten aber nur leichte Bratspuren zeigen. Peperoncino in feine Streifen schneiden und zugeben,

mit der Zwiebel vermischen und kurz mitdünsten. Schwarzbier und Bouillon dazugießen, etwa 45 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind. Couverture zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Kalte Tafelbutter stückweise mit einer Gabel einmontieren. 10 Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr köcheln.







Rinderrippe im Ofen angebraten und mit Bier übergossen



Zutaten für die Sauce



