



Dicke Rippe

Zutaten

- 1,2 kg dicke Rippe
- 1 etwas Meersalz (grob)
- 1 etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 Stk. Sellerie
- 2 Stk. Möhren
- 2 Stk. Zwiebeln (mittel groß)
- 500 ml Wasser (Bier oder Rotwein ist auch möglich)

Anweisungen

- 1 Die Rippe großzügig salzen und pfeffern. Ca. 1 Stunde liegen lassen.
- 2 Den Sellerie, die Möhren und Zwiebeln schälen und in einem Universalzerkleinerer stark zerkleinern, nicht pürieren.
- 3 Dutch Oven anfeuern; 14 Brekkies oben, 7 unten. Brekkies gleichzeitig oben und unten auflegen. Den Dutch Oven schließen und aufheizen.
- 4 Etwas Öl in den Dutch Oven geben und das Fleisch von beiden Seiten anbraten.
- 5 Vor dem Einfüllen des Sellerie/Möhrengemisch die Knochen nach unten drehen.
- 6 Das Wasser/Bier/Wein zugeben so dass der Dutch Oven ca 2 cm gefüllt ist (Achtung! Die Flüssigkeit sollte nicht zu kalt sein).
- 7 Das Ganze ca. 1,5 Stunden im Dutch Oven belassen dabei den Flüssigkeitsstand dann und wann prüfen. Nach ca 1 h 12 Brekkies angeheizt auflegen, davon 4 unten den Rest oben.
- 8 Dazu reicht man Brokkoli und Salzkartoffeln.