Pomìto

Geschmorte Rinderrippchen mit Tomaten



Vorbereitungszeit: 180 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Brühe: 400 ml
- Knoblauchzehe: 1
- Lorbeer:
- Pfeffer: nach Belieben
- Rinderrippchen: 600 gr
- Rotwein: 20 ml
- Salz: nach Belieben
- Thymian:
- Zwiebel: 1

Vorbereitung

1. Das Fleisch mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer marinieren und rasten lassen. In der Zwischenzeit eine weiße Zwiebel schälen und hacken und eine Knoblauchzehe halbieren.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in heißem Öl anschwitzen und dann das Fleisch auf allen Seiten anbraten.
3. Einen Teil der Suppe dazu gießen und schmoren lassen. Danach den Rotwein dazu geben und ablöschen.
4. Die Kräuter, sowie die restliche Suppe und die ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken*** hinzufügen.
5. Den Topf mit Alufolie abdecken und 2 1/2 Stunden bei 170° in den Backofen geben.
6. Nach dem Garen die Rippchen mit Knochen servieren und mit der Sauce übergießen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr

