

Geschmorte Rinderrippchen mit Tomaten



Zubereitungszeit: 180 min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 300 gr
- Brühe 400 ml
- Knoblauchzehe 1
- Lorbeer
- Pfeffer nach Belieben
- Rinderrippchen 600 gr
- Rotwein 20 ml
- Salz nach Belieben
- Thymian
- Zwiebel 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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 **Pomito 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.