

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

Südafrikanische Rippchen

& DuVon »Mémoire« Cabernet Sauvignon

Zutaten (für 4 Personen)

- Bräter mit Deckel
- 1 kg Rinderrippen
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Karotten
- 2 Selleriestangen
- 500 ml Rinderbrühe
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Thymian, gerebelt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Maismehl
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Karotten und Selleriestangen putzen und in Stücke schneiden. Ofen auf 160° C vorheizen. Salz, Pfeffer und Thymian vermengen, Rinderrippen mit der Gewürzmischung komplett einreiben. 3 EL Olivenöl im Bräter erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen. Im Bratfett Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lorbeerblätter und Knoblauch 2 Minuten anbraten. Tomatenpaste einrühren, Rotwein und Essig dazugeben und alles 3 Minuten köcheln lassen. Rinderbrühe dazu geben, aufkochen lassen. Fleisch in den Sud legen, Bräter schließen und in den Ofen schieben. Bei 160° C für 2 ½ bis 3 Stunden schmoren. Bräter aus dem Ofen nehmen und auf eine heiße Ofenplatte stellen. Fleisch vorsichtig aus dem Bräter nehmen, mit Alufolie abdecken. Maismehl in 1 TL Wasser auflösen und in die Bratensauce einrühren. Unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rippchen auf Tellern verteilen, mit Bratensauce übergießen und auf Kartoffelpüree oder cremiger Polenta servieren.

Zu den butterzarten Rippchen harmoniert perfekt der fruchtig elegante »Mémoire« Cabernet Sauvignon von DuVon. Guten Appetit!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de