



Geschmorte Short Ribs **aus dem Ofen**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 kg Short Ribs, Querrippe
- 4-5 EL süßer Senf

Für die Würzmarinade:

- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Cayennepfeffer
- 2 EL Wasser

Beilagen:

- Kartoffelspalten + Sour Cream Dip
- Kartoffelpüree



ZUBEREITUNG:

Bei der Querrippe muss man schon 7 Stunden einplanen! Es lohnt sich aber die Zeit abzuwarten.

- Im ersten Schritt massiere rundherum den süßen Senf in das Fleisch ein. Dann gebe das Paprikapulver, den Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz in eine Schüssel und vermische alles mit dem Öl zur einer Würzmarinade. Diese verteile dann gleichmäßig auf dem Fleisch. Am besten lässt sich das Ganze mit den Fingern verteilen und einmassieren. Dann wandert der Braten mit Knochen für 5 Stunden (Knochen nach unten) in den auf 130°C vorgeheizten Backofen. Keine Angst – das Fleisch schrumpft noch! Ab und an den Braten mit der ausgeschwitzten Flüssigkeit übergießen.
- Inzwischen um die süße Marinade kümmern. Dafür Zucker, Honig, Brühe und Wasser in einen kleinen Topf geben und die Mischung langsam und unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Marinade lauwarm wird kommt die Butter dazu. Dann um rühren bis sich der Zucker gelöst hat.
- Jetzt den Braten aus dem Ofen holen. Der hat einiges an Bratensaft und Fett ausgeschwitzt. Zusammen mit der würzigen Marinade gibt das die perfekte Basis für eine leckere Sauce. Also die Flüssigkeit vorsichtig in einen kleinen Topf gießen und Beiseite stellen.
- Weiter geht es. Die Alufolie in 3 Bahnen stark überlappend auslegen und daraus eine Art Wanne falten. In die Wanne zuerst die süße Marinade gießen und darauf den Braten setzen. Dabei ist zu beachten, dass die Seite, die vorher oben war, jetzt unten in der Marinade liegt. Das Alufolienpäckchen verschließen und schnell wieder in den Bräter legen. Nicht umdrehen.



- So wandert das Fleisch für eine weitere Stunde in den Ofen. Bei uns gibt es dazu Kartoffelspalten und die wünschen sich eigentlich wenigstens 200°C im Ofen. Also kommen sie schon jetzt mit Kräutern, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Salz und Öl auf das Blech und ich schiebe sie unten mit in den Ofen.
- Nach dieser Stunde das Fleisch wieder aus dem Ofen holen. Das Alufolienpäckchen wird vorsichtig geöffnet und die Flüssigkeit in den Saucenpfopf gegossen. Dann kommt das Fleisch zurück in den Bräter. Dabei wieder drehen. Den Ofen auf 160°C aufheizen und das Kartoffelblech oben und den Bräter darunter in den Ofen schieben. Noch ein letztes Mal für 35 Minuten schmoren lassen. Die Zeit nutzen, um den Sour Cream Dip zu machen.
- Dann ist das Fleisch fertig. Aus dem Ofen holen und 5 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit die Hitze im Backofen auf höchste Stufe erhöhen, damit die Kartoffeln noch etwas Farbe bekommen. Die Sauce im Saucenpfopf kurz erhitzen und das Ganze noch mit einer Prise Salz abschmecken.
- Der Braten wird in Scheiben aufgeschnitten. Er duftet so herrlich lecker...
- Dann kommen Fleisch, Kartoffeln und Sour Cream Dip auf den Teller. Über das Fleisch noch etwas von der Sauce geben. Dazu passt wunderbar ein kühles Bier oder ein Glas trockener Rotwein