



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GESCHMORTE RIPPCHEN MIT STEINPILZSAUCE UND KRÄUTER-KNOBLAUCH-PILZEN



HAUPTZUTAT
Short Ribs

ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 Stunden

PORTIONEN
4-6

Das Geheimnis dieser schmackhaften Short Ribs liegt im aromareichen, herzhaften Steinpilzpulver. Dieses Hauptgericht lässt sich leicht im Voraus zubereiten und wird Ihre Gäste beeindrucken. Die herzhaften Short Ribs werden in Rotwein und Brühe butterart geschmort. Vor dem Servieren mit einer buttrigen Mischung aus Knoblauch und sautierten Pilzen bestreuen. Die Rippchen werden mit Kartoffelpüree, Polenta oder auch samtweichen Gnocchi serviert, die die Steinpilzsauce komplett aufnehmen.

ZUTATEN

Short Ribs:

- 1,4 kg Short Ribs vom Rind, mit Knochen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL gemahlene Steinpilze
- Mehl
- Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 6 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 360 ml trockener Rotwein
- 240 ml Rinderbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Bouquet garni (Kräutermischung)

Knoblauch-Kräuter-Pilzmischung:

- 30 g Butter
- 225 g Champignons, geviertelt
- 225 g Shiitake-Pilze, in Scheiben geschnitten
- 225 g Austernpilze
- 15 g Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Short Ribs mit Salz, Pfeffer und Steinpilzpulver würzen. Dann in Mehl wenden, bis die Rippchen leicht ummantelt sind. Überschüssiges Mehl abklopfen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 2) Den Boden eines Gourmet-Profitorpfes aus Gusseisen mit ausreichend Olivenöl bedecken. Dann auf niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Das Öl so weit erhitzen, bis es flimmert, aber noch nicht raucht. 3 bis 4 Short Ribs in den Topf geben und von allen Seiten braun anbraten. Die Rippchen herausnehmen und auf einen Teller legen. Bei Bedarf noch etwas Öl in den Topf geben und die restlichen Short Ribs ebenso anbraten. Die Hitzezufuhr reduzieren.
- 3) Nun zunächst die Zwiebeln hinzugeben und ca. 5 Minuten lang anbraten, bis sie leicht gebräunt und karamellisiert sind. Dann die Hälfte des Knoblauchs hinzufügen und ca. 30 Sekunden lang mitbraten, bis er zu duften beginnt.
- 4) Mit Wein ablöschen und ca. 5 Minuten lang köcheln lassen, bis er um die Hälfte reduziert ist. Brühe, Tomatenmark und Bouquet garni dazugeben und alles glatt rühren. Die Short Ribs mit dem ausgetretenen Fleischsaft zurück in den Gourmet-Profitorpf in die Sauce legen. Mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen. Etwa 2 bis 2 1/2 Stunden garen, bis das Fleisch zart ist und sich vom Knochen löst.
- 5) In der Zwischenzeit Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Alle Pilze hinzufügen und ca. 10 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis sie anfangen, braun zu werden. Mit Salz würzen, dann den restlichen Knoblauch hinzufügen und für eine weitere Minute mitbraten.
- 6) Die Petersilie in die Pfanne geben und vermengen. Die Pilze abgedeckt beiseitestellen und warm halten. Die Short Ribs aus dem Backofen nehmen und die Sauce nach Belieben mit zusätzlichem Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Short Ribs mit den Pilzen und der Sauce übergießen.

Copyright Foto/Rezept © 2025 Le Creuset
www.lecreuset.com