



Gefüllter Rippenbraten

Zutaten:

1,4 kg dicke Rippe ohne Schwarte
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Pflanzenöl

Für die Füllung: 2 Äpfel
1 Tasse Röstzwiebeln
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Majoran

Für die Soße: 700 ml Wasser
2 Äpfel
2 Zwiebeln
2 TL mittelscharfer Senf
Majoran

Zubereitung:

In den Rippenbraten eine Tasche schneiden oder direkt beim Kauf schneiden lassen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, würfeln und mit dem Senf, den Röstzwiebeln und dem Majoran vermengen danach mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in die Tasche der Rippe geben und mit Holzspießchen oder mit Zwirn verschließen.

Für die Soße die Äpfel und die Zwiebeln schälen und grob würfeln, das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Bräter heiß werden lassen, etwas Pflanzenöl dazugeben und den Braten darin rundherum kräftig anbraten, auch von den schmalen Seiten. Die Äpfel und die Zwiebeln hinzufügen und kurz mit anbraten, das Wasser angießen und den Senf sowie den Majoran zufügen.

Eine gute Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Bräter heben und auf eine Platte geben. Etwas Wasser an den Bratensatz und aufkochen lassen, die Soße durch ein Sieb passieren und nach Belieben oder wenn es nötig sein sollte mit etwas in Wasser angerührter Stärke andicken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren. Dazu schmeckt Rot- oder Rosenkohl mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!