

# Französisch geschmorte Rippchen

## Für 4-6 Portionen

1,5 kg Schweinerippchen	Salz und Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gewürfelt	2 Karotten, Scheiben	3 Selleriestangen, gewürfelt
4 Knoblauchzehen, zerdrückt	2 Lorbeerblätter	3 Zwg. Thymian
1 Zwg. Rosmarin	1 TL getrock. Oregano	1 TL Dijon-Senf
2 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein	500 ml Hühnerbrühe
1 EL Zucker	1 TL Balsamico-Essig	

Die Rippchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einzelne Stücke schneiden.

Das Olivenöl in einem großen, tiefen Bräter oder einer großen Pfanne erhitzen (mittlere Hitze). Wenn das Öl heiß ist, die Rippchen hineinlegen und von allen Seiten anbraten, bis sie braun sind (5-7 Minuten). Die Rippchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne die Zwiebel, Karotten und Sellerie hinzugeben, das Gemüse 5 Minuten anbraten, bis es leicht karamellisiert ist. Den Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten braten.

Die Kräuter (Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter), das Tomatenmark und der Senf in die Pfanne geben, alles gut umrühren und für etwa 1-2 Minuten braten lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Den Rotwein in die Pfanne gießen und die Reste vom Boden der Pfanne abkratzen. Den Wein für etwa 3-4 Minuten köcheln, bis er etwas reduziert ist. Dann Hühnerbrühe, Zucker, Balsamico-Essig hinzufügen und alles zum Kochen bringen.

Die Rippchen zurück in den Bräter legen, mit Sauce und Gemüse bedecken. Den Bräter abdecken und in den vorgeheizten Ofen bei 160°C (Umluft) oder 180°C (Ober-/Unterhitze) stellen, für etwa 3 Stunden schmoren, bis die Rippchen zart sind und sich leicht vom Knochen lösen lassen.

Die Rippchen aus der Sauce nehmen und auf einen Teller legen. Die Sauce noch ein wenig köcheln, damit sie etwas dicker wird. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Balsamico-Essig abschmecken, um den Geschmack zu intensivieren.

NN am 02. Januar 2025