

Gefüllte Schweinerippe auf Würzelgemüse und Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Herrlich rustikal und geschmacklich „stimmig“, alles in einem Topf zu zubereiten

Zutaten

- 1,2 kg dicke Schweinerippe vom Metzger zum Füllen vorbereitet. Zugeschnitten, von den Rippen befreit und mit einer Tasche zum Füllen versehen.
- Für die Füllung:
 - 2 - 3 saure Äpfel in groben Würfeln
 - 10 - 12 kleine Schalotten
 - 100 g getrocknete Kumpflaumen
 - 100 g geriebenes Weißbrot
- Für das Honig - Würzelgemüse:
 - 2 - 3 Kohlrabi in groben Würfeln
 - 2 frische Möhren in groben Würfeln
 - 250 g Steckrübe in groben Würfeln
 - 4 - 5 Teltower Rübchen, geviertelt
 - 2 El Honig
 - 30 g Butter
 - 2 El gehackte Petersilie
 - Salz, Pfeffer
- 500 - 600 g Kleine Kartoffeln (Drillinge)
- Etwas frischen Majoran, gezupft, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung der "Dicken Rippe":

Schritt2

3 - 4 Schalotten in Würfel schneiden, in Butterschmalz anschwitzen und die gewürfelten Äpfel dazu geben. Danach die Pflaumen und das geriebene Weißbrot hinzufügen, verarbeiten.

Schritt3

Die Schweinerippe damit stramm füllen, mit Zahnstochern verschließen. Mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Majoran und Senf würzen, einstreichen..

Schritt4

In einem passenden "Bräter" in den auf 140° C - 150° C vorgeheizten Backofen, für 1 1/2 bis 2 Stunden schieben, mit wenig Wasser angießen.

Schritt5

Majoran Ofenkartoffeln:

Schritt6

Die Drillinge waschen, bürsten, in der Länge halbieren. Die Schnittflächen salzen, pfeffern und mit Majoran würzen.

Schritt7

(Möchte sie mit Schale servieren)

Schritt8

Das Honig-Würzelgemüse:

Schritt9

Das Gemüse und die restlichen Schalotten putzen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt10

Etwa 40 Minuten vor Ablauf der Garzeit, die Drillinge und das Gemüse zum Fleisch geben.

Schritt11

Danach das Fleisch prüfen, ev. anschneiden, in Silberfolie etwas ausruhen lassen.

Schritt12

Den Bratensaft ev. mit etwas Speisestärke sämig binden, nachschmecken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Dem verbleibendem Gemüse 1 - 2 Teelöffel Honig zufügen und auf einer Servierplatte anrichten. Die

tranchierte Rippe auf dem Gemüse anrichten, die Drillinge drum herum legen.

Schritt15

Dazu serviere ich ein kühles Pils

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** honig, majoran, ofenkartoffeln, wurzeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-schweinerippe-auf-wuerzelgemuese-und-kartoffeln/>