

# 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/>