

Gefüllte „Westfälische Schweinerippe“, mit Jägerkohl

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });
```

Zünftig, deftig und preiswert für jeden Tag, nicht in „homöopathischen Portionen“ zu servieren.

Zutaten

- 1 Schweinerippe "dicke Rippe", entbeint mit einer Tasche für die Füllung (erledigt sicherlich der Metzger)
- 600 g Schweinemett
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 1 Brötchen
- Majoran
- Knollensellerie
- Möhren
- Porrèe
- 2 El Senf
- Sonnenblumenöl
- 1 kleiner Kopf frischer Wirsingkohl in Blättern geschnitten
- 2 Zwiebel
- Etwas Butterschmalz
- 2 El Weißwein-Essig
- 1 El Senf
- 1 Becher Schmand
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das Schweinemett mit den klein geschnittenen Zwiebeln und dem Knoblauch, dem eingeweichten Brötchen und einem ganzen Ei verarbeiten,

Schritt3

Mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Schritt4

Diese Füllung, in die vom Metzger vorbereitete Schweinerippe geben und mit einem Holzspieß verschließen. Äußerlich salzen, pfeffern und mit Senf, mittels eines Küchenpinsels, einstreichen.

Schritt5

Die Schweinerippe:

Schritt6

In heißem Öl von allen Seiten knusprig anbraten, das Röstgemüse (Sellerie, Möhren, Porree) dazu geben. Alles für 1 1/2 Std. in den auf 120° - 130° C vorgeheizten Backofen schieben und leise garen.

Schritt7

Zwischen durch wenden, ev. mit etwas Wasser angießen.

Schritt8

Danach den Backofen für 10 min. auf 180° C hochfahren, appetitlich braun zu Ende braten. Prüfen / anschneiden, heraus nehmen und heiß halten.

Schritt9

Die Senfrahmsauce:

Schritt10

Den Bratenfond erneut mit etwas Wasser ablöschen und mit 2 El Senf und dem Schmand verkochen, reduzieren.

Schritt11

Durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt12

Der Jägerkohl:

Schritt13

Den Wirsing putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Anschließend in 2 x 2 cm große Blättchen oder auch in Streifen schneiden.

Schritt14

Die Zwiebeln in Butterschmalz glasig angehen lassen und mit 2 - 3 El Weinessig ablöschen. Den Wirsing dazu geben und Alles zusammen 6-8 min. dünsten, bissfest, knackig lassen, nachschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die rustikal tranchierte Rippe auf / an dem Jägerkohl anrichten, die Senfrahmsoße angießen.

Schritt17

Dazu reiche ich gern einen zünftigen „Kartoffelstampf“ mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

Rezeptart: Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-westfaelische-schweinerippe-mit-jaegerkohl/>