



Schweinerippchen mit Malzbier Sauce und Honig Möhren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Geliebte Alltagsküche für jeden Tag, schmeckt der Familie immer wieder

Zutaten

- 1600 g fleischige Schweinerippchen
- (4 Portionen à 400g)
- 250 g Röstgemüse aus : Groben Zwiebeln, Möhren und Sellerie
- 1/2 Tl Tomatenmark
- Etwas getrockneten Majoran
- 1/2 l Malzbier
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Kümmel
- 12 - 16 junge, gleichmäßig große Möhrchen, nach Größe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/4 l Mineralwasser
- 1 Tl Butter
- 1 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinerippchen:

Schritt2

Die Rippchen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und herzhaft würzen.

Schritt3

In einem ausreichend großen Bratentopf von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse dazu geben, ebenfalls Farbe nehmen lassen. Tomatenmark und Majoran verrühren und

nur mit wenig Malzbier ablöschen.

Schritt4

Für ca. 90 - 100 min. in den auf 190 ° C vorgeheizten Backofen schieben; das restliche Malzbier nach und nach angießen und die Rippchen schön glacieren.

Schritt5

Die Honig Möhren:

Schritt6

Die jungen Möhren waschen, putzen, ev. etwas von dem Grün stehen lassen.

Schritt7

Die Zwiebeln mit der Butter in einem flachen Topf anschwitzen, den Honig dazu geben. Die Möhren nebeneinander dazu geben; salzen, pfeffern und mit dem Mineralwasser aufgießen.

Schritt8

Bei geschlossenem Deckel ca. 5 - 6 min. "bissfest" dünsten.

Schritt9

Den Fond fast völlig einkochen lassen, die Möhrchen schön glacieren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Rippchen prüfen, sie sollten recht weich geschmort sein, in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt12

Den Bratenfond passieren, etwas entfetten und über die Rippchen geben.

Schritt13

Die Möhren dazu anrichten; dazu schmeckt ein rustikaler Schnittlauch - Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinerippchen-mit-malzbier-sauce-und-honig-moehren/>