

# Hochrippe mit Schalottenbutter

**Zutaten:** (für 4 Portionen)

## 1 Scheibe Rinder-Hochrippe

(1,3 kg – ca. 6 cm dick)

1 TL	getrocknete Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Estragon)
1	Lorbeerblatt
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 Msp.	Chilipulver
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Salz
4	Schalotten
1	Knoblauchzehe
100 g	Butter
100 ml	Weißwein
	Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Die Hochrippenscheibe waschen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen, und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Fettrand im Abstand von ca. 2 cm mit einem scharfen Messer einschneiden, dabei keinesfalls ins Fleisch schneiden.

Getrocknete Kräuter in einen Mörser geben, das Lorbeerblatt dazubröseln, dabei die Mittelader entfernen. Pfefferkörner und Chilipulver dazugeben und alles fein zerreiben. Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles mit Olivenöl verrühren und das Fleisch damit rundherum einreiben. In einen Gefrierbeutel stecken, verschließen und im Kühlschrank 6 Std. marinieren. Für die Schalottenbutter Schalotten und Knoblauch schälen. In einem kleinen Topf 2 EL Butter schmelzen. Darin Schalotten und Knoblauch bei schwacher Hitze in 10 Min. langsam goldgelb dünsten. Wein aufgießen und in ca. 10 Min. um die Hälfte ein-kochen lassen. Übrige Butter in kleinen Stücken unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce abkühlen lassen. Die Rippe gut 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Grill anheizen. Grillrost sehr heiß werden lassen, ölen. Fleisch auf den Rost legen und bei starker Hitze pro Seite 1 Min. angrillen. Dann Rost höher hängen und das Fleisch bei mittlerer Hitze (es darf nur leise brutzeln) pro Seite in 10 Min. blutig oder in 15 Min. medium grillen. Die Hochrippe salzen. Den Rost hoch über die Glut hängen und das Fleisch noch 5 - 10 Min. nachziehen lassen. Dann die Hochrippe aufschneiden und mit der Schalottenbutter servieren.

Wir wünschen Guten Appetit.

**Die Fleischspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.**

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.