

Rippchen vom Kalb in scharfer fruchtiger Marinade



Zutaten: (für 4 Personen)

2 kg Fleischrippchen vom Kalb
(in 8 Stücke geteilt)

Für die Sauce:

2	Zwiebeln
150 g	Aprikosenmarmelade
3 EL	Ketchup
50 g	Zucker
50 ml	Apfelessig
30 ml	Worcestersauce
1 TL	Paprikapulver
1 TL	mittelscharfer Senf
¼ TL	Tabasco
	Salz, Pfeffer
	Saft einer ¼ Zitrone



Zubereitung

Die Zwiebeln grob würfeln und mit den restlichen Zutaten für die Sauce vermengen. Bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss mit dem Pürierstab passieren.

Die Rippchen waschen, trocken tupfen und in Brühe eine halbe Stunde vorkochen. So werden Sie besonders zart.

Nach dem Kochen das Fleisch abtropfen lassen, mit der Sauce überziehen und ca. 1,5 Stunden marinieren.

Im Anschluss unter wenden auf dem Grill schön kross bis zum gewünschten Bräunungsrad grillen. Gegeben falls zwischendurch mit Soße bestreichen.

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.