

Geschmorte Hohe Rippe mit Spätzle**Zutaten für 4 Personen**

- 1 kg Rindfleisch aus der Hohen Rippe ohne Knochen
- 250 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 250 ml gewürfelte Tomaten aus der Dose
- 250 ml kräftiger Rotwein
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
- 500 g frische Spätzle, vakuumiert
- Butter

Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze mit so viel kochendem Wasser übergießen, dass sie reichlich bedeckt sind. Zwei Stunden abgedeckt quellen lassen.

Das Fleisch in vier etwa gleich dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen fein hacken, Zwiebeln grob zerschneiden. Gemüse waschen, putzen, grob zerschneiden. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

In einem Bräter das Fleisch von allen Seiten schön dunkel anbraten, dabei salzen und pfeffern. Aus dem Bräter nehmen, das Gemüse und den Knoblauch im selben Fett schön bräunen, dann die Steinpilze einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen, Steinpilzwasser durch ein Sieb dazu gießen, dann die Tomaten dazu. Alles wieder aufkochen, dann das Fleisch wieder dazugeben und im Backofen offen eine Stunde lang garen.

Die Spätzle al dente kochen. Abgießen und mit etwas Butter vermischen. Fleisch aus dem Bräter nehmen, Sauce durch ein Sieb abgießen, Gemüse mit einem Löffel dabei gut ausdrücken. Im Bräter wieder aufkochen und herzhaft abschmecken. Fleisch in der Sauce wieder heiß werden lassen. Sauce mit den Spätzle vermischen und mit dem Fleisch servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Helmut Gote