

Gefüllte Rippe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-1,5 kg Rippe, 1 Apfel, 100 gr getrocknete Pflaumen, 2 Esslöffel Rosinen, 1 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Den Apfel und die Pflaumen in kleine Stücke schneiden.

Das Obst und die Rosinen mit dem Zucker aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Zubereitung:

In die Rippe eine Tasche schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen), dann mit der abgekühlten Obstmischung füllen und die Rippe mit einem Bindfaden zunähen. Das Fleisch salzen und pfeffern und rundum anbraten.

Den Obstsud und das Fleisch in eine feuerfeste Form mit Deckel geben und 1,5 Stunden bei 200° C im Backofen garen.

Dazu reicht man Kartoffeln und Salat.