



RINDERQUERRIPPE

„ASIA STYLE“



Dirk Luther

RINDERQUERRIPPE

„ASIA STYLE“



ZUTATEN

3,5 kg Rinderquerrippe am Knochen	160 ml Ketjap Manis
3 g Anissaat	100 ml weißer Balsamico
3 g Korianderkörner	100 ml Sojasauce
5 g Kardamomkörner	20 ml Austernsauce
4 große Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten	50 ml Chili Chickensauce
60 g Ingwer, geschält und in feine Streifen geschnitten	45 g brauner Zucker
	Sesamöl zum Braten



ZUBEREITUNG Das Fleisch am Knochen entlang in breite Streifen schneiden. Anis, Koriander, Kardamom in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und in einem Mörser fein mahlen. Sesamöl in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, Knoblauch und Ingwerstreifen hineingeben und anschwitzen. Nun das Ganze mit Ketjap Manis, Essig, Sojasauce, Austernsauce und Chili Chickensauce ablöschen, die Gewürze hinzufügen und aufkochen lassen. Die Querrippe hineinlegen und mit 1,2 Liter Wasser auffüllen, sodass das Fleisch leicht bedeckt ist. Den Topf mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 2 1/2 Stunden schmoren.

Anschließend die Rippenstücke herausnehmen und die Sauce einkochen lassen, bis sie eine saucenartige Konsistenz erreicht hat (wenn nötig, mit etwas Speisestärke binden). Das Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden und bis zum Servieren zurück in den Topf mit der Sauce legen.

LECKER DAZU

NUDEL RISOTTO

ZUTATEN

600 g Risoni (Pasta in Reisform)	1500 ml Geflügelfond
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten	200 g passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt	30 g Rosinen
8 EL Olivenöl	250 g rote Kirschtomaten
1 TL Safranfäden (alternativ Kurkuma)	1 EL Honig
75 ml Weißwein	1 EL Orangenzesten
	1/4 Bund Pfefferminze
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG Zwiebeln und Knoblauch in 5 EL Öl glasig dünsten. Risoni dazugeben und mitdünsten. Safran untermischen, den Wein angießen und einkochen lassen. Dann etwa ein Achtel der heißen Brühe angießen und langsam köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Risoni ca. 20 Minuten bissfest garen. Dabei nach und nach die restliche Brühe zugeben und öfter umrühren. Nach 12 Minuten die passierten Tomaten sowie die Rosinen untermischen. Das Nudelrisotto soll zum Schluss schön sämig sein.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gewaschenen Tomaten dazugeben, mit Honig, Orangenzesten und Salz würzen und ca. 3 Minuten schmoren lassen. Von der Minze die Blätter abzupfen und grob hacken, etwa zwei Drittel davon untermischen.

Das Nudelrisotto in eine vorgewärmte Schüssel geben und die übrig gebliebene Minze darauf verteilen.

★ Die kleinen Nudeln aus Hartweizengrieß, die von ihrer Form an Reis erinnern, eignen sich perfekt für schnelle und unkomplizierte Gerichte. Einfach mal ausprobieren!

LEICHT | **GESAMT ca. 30 MIN.** | **4 PORTIONEN**