

# Geschmorte Rinder-Rippe mit Barbecue-Soße und Maisbrot

Für 4 Personen

## Maisbrot:

1 Ei	250 ml Buttermilch	50 g flüssige Butter
120 g Maismehl	150 g Weizenmehl	1 TL Backpulver
1/2 TL Salz	2 EL Zucker	1 Prise Muskatnuss
1 TL Butter		

## Fleisch und Mais:

ca. 1,8 kg Rinderrippe mit Knochen	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	1 Prise Chiliflocken	3 EL Ahornsirup
ca. 400 ml Rinderbrühe	2 Maiskolben	2 EL Butter

## Barbecuesoße:

1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Chilischote
4 Fleischtomaten	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark
6 EL brauner Zucker	6 EL Honig	1 TL Paprikapulver
1 TL Chilipulver	1/2 TL Senfpulver	3 EL Apfelessig
3 TL Worcestershiresauce	Salz, Räuchersalz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Brot das Ei in einer Schüssel verschlagen, Buttermilch und Butter dazugeben und gut rühren. Die beiden Mehle, Backpulver, Salz, Zucker und Muskat in einer separaten Schüssel vermischen, darauf die gemischten flüssigen Zutaten geben und rasch zu einem glatten Teig verrühren. Eine Kastenformen oder eine tiefe rechteckige Backform von ca. 23 cm ausfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Die Rinderrippe in einzelne Scheiben mit Knochen schneiden. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und grob würfeln schneiden. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen, die Fleischscheiben darin rundherum anbraten, bis sie ein bisschen Farbe angenommen haben, die Chiliflocken zugeben und mit Ahornsirup ablöschen. Zwiebelwürfel zugeben, anschwitzen. Dann mit etwas Brühe ablöschen, so dass das Fleisch in der Flüssigkeit liegt, aber nicht vollständig damit bedeckt ist. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 2 Stunden schmoren (bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst), dabei immer mal wieder umrühren und evtl. noch Flüssigkeit nachgießen. Die Maiskolben in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote abspülen, trocken schütteln, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Fleischtomaten waschen, den Strunkansatz ausschneiden und die Tomaten grob würfeln. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anschwitzen, Tomatenmark zugeben und anbraten. Dann die Tomaten zugeben. Zucker und Honig untermischen, mit Paprika-, Chili- und Senfpulver würzen. Apfelessig und Worcestershiresauce zufügen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren und die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Rauchsatz abschmecken. In einer Pfanne Butter schmelzen. Die Maiskolben der Länge nach halbieren und darin anbraten, mit Salz würzen. Das Maisbrot in Quadrate schneiden. Die Fleischstücke mit dem Mais und Maisbrot anrichten, die Barbecuesauce dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 21. September 2016