

Kasseler Rippchen mit Lauch

1 kg dicke Kassler Rippchen	2 Stangen Lauch	4 weiße Zwiebeln
1 l Gemüsebrühe	1 Bund Majoran, frisch	1 Schuss Sonnenblumenöl
2 EL süßer Senf	2 EL Stärke	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Den Majoran mit etwas Küchengarb zu einem festen Sträußchen binden.

Den Lauch putzen, an beiden Seiten etwas zuschneiden, der Länge nach halbieren, gut unter fließendem Wasser auswaschen, abtropfen lassen und Streifen, bzw. halbe Ringe schneiden.

Dann die Zwiebeln schälen, halbieren, ebenfalls in Streifen schneiden und in einem Bräter mit etwas Öl auf dem Herd hellbraun braten. Den Lauch zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Anschließend die Rippchen in die Zwiebel-Lauch-Masse legen, mit Gemüsebrühe gut bedeckt auffüllen, einmal aufkochen lassen, den Majoran zugeben, den Bräter mit einem Deckel verschließen, in die mittlere Schiene des auf 180°C vorgeheizten Backofens schieben und ca. 1 Stunde weich schmoren.

Wenn die Rippchen weich sind, vorsichtig aus dem Bräter holen, den Majoran ebenfalls entfernen und das Gemüse auf dem Herd nochmals aufkochen. Anschließend, falls das Gemüse sehr suppig ist, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, die kalte Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und süßem Senf abschmecken.

Das Lauchgemüse auf den Tellern verteilen, die Rippchen darauf anrichten und mit Pellkartoffeln oder Rösti als Beilage servieren.

Alexander Herrmann am 12. April 2023