

# Sonntagsbraten

## Für 4 Personen:

1 $\frac{1}{2}$ kg Dicke Rippe	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
300 ml Altbier	150 g Kartoffeln	6 Eigelbe
1 TL Zucker	1 EL Kartoffelmehl	750 g Rosenkoh
60 g Sahne	1 EL Butter	2 Eier (M)
1 TL Thymian	2 EL Zucker	Muskatnuss
1 TL Speisestärke	Butter	

Backofen auf 170°C (Umluft 150°C) vorheizen. Die Dicke Rippe gut mit Salz und Pfeffer würzen.

und in etwas Butter in einem Bräter anbraten. Zwiebeln abziehen, würfeln und dazugeben. Mit dem Altbier und der gleichen Menge Wasser ablöschen.

Mit etwas Salz würzen und das Fleisch 1  $\frac{1}{2}$  Stunden im vorgeheizten Backofen schmoren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit der Schale im kochenden Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und zerstampfen. Mit Eigelben, Zucker und dem Kartoffelmehl glatt rühren.

Die Masse in eine gebutterte Puddingform füllen und 35 Minuten im kochenden Wasserbad garen.

Den Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 5 bis 7 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen. Mit Sahne, Butter, Eiern, Thymian und Zucker im Mixer pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Masse in 4 kleine, gebutterte Gugelhupfformen (ersatzweise Kaffeetassen) füllen und im kochenden Wasserbad 35 Minuten garen.

Die Dicke Rippe aus dem Ofen nehmen. Den Knochen entfernen und das Fleisch warm halten. Die Sauce nach Geschmack mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden und abschmecken.

Das Fleisch in gleichmäßige Tranchen schneiden und mit dem Rosenkohlgugelhupf und dem Kartoffelpudding servieren.

Frank Rosin am 30. Mai 2025