

~
REZEPT
VON RENATE
STADLHOFFER
~



~
*Gebratene Schermrippe
mit Erdäpfelgratin
und Ratatouille*
~

Gebratene Schermrippe

1 kg Schermrippen ohne Knochen
Wurzelgemüse
Salz, Pfeffer
Tomatenmark
Rotwein

Schermrippen scharf anbraten, salzen und pfeffern. Wurzelwerk grob zerteilen, im Bratenrückstand ebenfalls anrösten, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen, Schermrippen wieder einlegen, mindestens 2 Stunden im Saft dünsten. Schermrippen, wenn sie weich sind, aus dem Saft heben, in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen. Saft noch reduzieren lassen, abschmecken. Wenn die Schermrippen kalt sind, in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten scharf anbraten.

Gratin

1 kg Erdäpfel
Ca. 1/2 l Schlagobers
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Knoblauch
100 g geriebener Käse (nach Geschmack)

Erdäpfel schälen und blättrig schneiden, in einem Topf zusammen mit Schlagobers (Erdäpfel sollten fast bedeckt sein) und Gewürzen weichkochen. In eine Auflaufform geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backrohr bei 180 °C ungefähr 20 min backen.

Ratatouille

1 Stk. gelber Paprika
1 Stk. roter Paprika
1 Zucchini grün
1 Zwiebel
500 g Tomatensauce
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer, Basilikum, Knoblauch

Zucker leicht karamellisieren, gehackte Zwiebel dazugeben und mitrösten – Vorsicht, wird schnell schwarz. Tomatensauce hinzufügen, alle Gewürze zugeben und kochen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika und den Zucchini halbieren, alle Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomatensauce abschmecken, die Gemüsewürfel dazugeben und noch einmal kurz aufkochen.