

## Mecklenburger Rippenbraten

### **Füllung:**

- 2 Äpfel
- ungefähr 1 1/2 Hand voll Backpflaumen
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 halbe Tasse Rum
- 1 Stück Zwieback
- Vanille, gemahlen
- wenn die Äpfel sehr sauer sind, einen Teelöffel Zucker dazu

### **Rippenbraten:**

- Schweinerippe, 3 Kilogramm (bestellen, mit Schwarte)
- 3 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

### **Bratenbeigaben:**

- 2 Zwiebeln
- 2-3 Stück Zwieback
- 60 g Butter
- 200 ml Wasser
- 

### **Zubereitung:**

Äpfel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden, Zwieback in einem Mörser zu Pulver zerstoßen. Alle anderen Zutaten wie Zimt, Vanille, Backpflaumen und Rum mit den Äpfeln und dem zerstoßenen Zwieback vermengen und mindestens einen Tag im Kalten ziehen lassen. Danach schneidet man mit einem dünnen Fleischmesser eine Tasche in das Fleisch. Der Rippenbraten ist an der Stirnseite immer weitaus dicker als am anderem Ende. An

dieser dickeren Stelle beginnt man mit dem Schneiden. Man macht einen Schnitt etwa einen Fingerbreit über dem Knochen und schneidet dann eine Tasche in das Fleisch. Hierbei ist darauf zu achten dass man niemals so schneidet, dass Löcher oder zu dünne Stellen an der Tasche entstehen, da dadurch Füllung austreten könnte und so das gewünschte Aroma im Fleisch verfliegen würde. In die Schwarte ein Karomuster schneiden (durch Schwarte, nicht bis aufs Fleisch). Jetzt das Salz mit dem Pfeffer vermengen und dieses dann auf dem Braten gleichmäßig verreiben, auch die geschnittene Tasche damit ausreiben. Den Braten mit der Füllung versehen und die Tasche mit Metallspießen, Zahnstocher oder Nadel und Faden verschließen. Den Herd auf 180 Grad vorheizen (Ober und Unterhitze). Die Butter in einem passenden Bratgefäß zerlaufen lassen und die Rippe von allen Seiten darin schön braun anbraten. Die Seite mit der Schwarte nicht anbraten. Dann legt man das Bratgut so in das Gefäß dass die Schwartenseite nach oben zeigt, gibt das Wasser

dazu und legt die beiden ganzen Zwiebeln mit ins Gefäß. Wenn der Herd die nötige Hitze erreicht hat, stellt man den Braten auf die mittlere Schiene. Nach einer Stunde gibt man den zerstoßenen Zwieback dazu, womit man eine schöne sämige Soße bekommt und man auf andere Andickung verzichten kann, auch etwas Wasser sollte wieder dazu gegeben werden. Man sollte zwischendurch immer wieder einen Blick auf den Braten werfen und immer darauf achten, dass sich niemals zu wenig Wasser im Gefäß befindet. Ein Bepinseln der Schwarte mit Wasser oder Bratflüssigkeit sollte alle 15 min erfolgen. Nach drei Stunden sollte der Braten fertig sein. Wer eine krosse Schwarte mag, stellt den Herd nochmal auf 220 Grad, damit die Schwarte Blasen wirft. Sind diese zu sehen, nimmt man das Fleisch aus dem Gefäß um es später zu zerschneiden. Im Bratengefäß haben sich an den Rändern viele Röststoffe abgesetzt,

diese löst man, indem man mit einem Pinsel in die Soße taucht und damit an den Rändern entlangpinselt. Die beiden Zwiebeln werden noch schnell aus der Soße genommen und jetzt ist alles fertig zum Verzehr.

Als passende Beilage sind Kartoffeln oder Knödel und Rotkohl zu empfehlen.