Rezepte vom Sternekoch
Anthony Sarpong

powered by www.coolinato.de

Shortrib,

Pflaume, Kartoffel, Zimt

Zutaten für 4 Personen

800 g Shortrib
1 Karotte
½ Sellerie Knolle
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Sternanis
3 Nelken
1 Stange Zimt
5 Piment Körner
800g Kartoffeln
400g Pflaumen (Frisch oder TK)
500 ml Rotwein
1 El Tomatenmark

Zeitaufwand: ca. 3-5 Stunden

1. Das Shortrib gut salzen. Die Karotten, den Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffel müssen geschält und in Spalten geschnitten werden. In einer Schmorpfanne etwas Öl erhitzen und das Shortrib bei hoher Hitze scharf anbraten, anschließend herausnehmen.

2.Anschließend geben Sie nun das geschnittene Gemüse in dieselbe Pfanne und braten es ebenfalls scharf an. Sobald das Gemüse Farbe bekommt, fügen Sie einen Esslöffel Tomatenmark hinzu und rösten das Gemüse weiter an. Nach 1-2 Minuten löschen Sie das Gemüse mit dem Rotwein ab.

3.Geben Sie die Gewürze (Nelken, Piment Körner, Sternanis, Lorbeerblätter und Zimtstange) in einen Gewürzsack. Wenn der Rotwein um die Hälfte eingekocht ist, fügen Sie den Gewürzsack hinzu. Anschließend gießen Sie das Ganze mit 2 Litern Wasser oder Brühe auf.

4.Sobald die Flüssigkeit anfängt zu sieden, fügen Sie die Shortribs hinzu, schließen den Deckel und schmoren die Ribs für 3-6 Stunden. Über diese Zeit müssen Sie immer wieder kontrollieren, ob die Shortribs weiterhin komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Ist dies nicht der Fall, geben Sie einfach immer wieder ein wenig Flüssigkeit dazu.

5.Die Shortribs müssen solange kochen, bis Sie zart sind. Dies können Sie testen, indem Sie mit einem kleinen Messer in die Ribs stechen und schauen, ob Sie Ihr Messer widerstandslos herausziehen können. Haben Sie diesen Punkt erreicht, nehmen Sie den Deckel ab und kochen die Ribs für weitere 30 Minuten.

6.Geben Sie die Kartoffelspalten und die Pflaumen jetzt ebenfalls in den Schmortopf.

7. Zum Schluss probieren Sie die Soße noch einmal und schmecken diese ggf. nochmal ab. Zum Servieren geben Sie alles in einen tiefen Teller oder in einer Schüssel.

Guten Appetit!

Coolinato

Folgt uns auf