

Dicke Rippe mit Paprika-Reis



Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Dicke Rippe
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- 1 Paprika (gelb)
- 1 Paprika (rot)
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Lorbeerblätter
- 750 ml Brühe
- 250 g Reis (trocken)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Knoblauchzehen sowie Schalotten schälen. Dann den Knoblauch hacken und die Schalotten in Spalten schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa daumengroße Würfel schneiden.

Im Anschluss das Butterschmalz in einem großen Bräter oder einer Kasserolle erhitzen.

Währenddessen die dicke Rippe waschen, trocken tupfen und dann zusammen mit dem gehackten Knoblauch und der Hälfte der Schalottenspalten im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Im Anschluss mit der zweiten Hälfte Schalotten ebenso verfahren.

Abschließend alles kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen, die Lorbeerblätter und 250 ml Brühe hinzugeben und alles zugedeckt etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen. Nun die dicke Rippe aus dem Bräter nehmen, den Reis in den im Bräter zurückgebliebenen Schalottensud einstreuen, mit den in Würfel geschnittenen Paprika vermischen und die restliche Brühe angießen.

Die dicke Rippe wieder in den Bräter geben, oben auf legen und zugedeckt erneut 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren bis der Reis gar ist; hierbei zwischendurch ab und an umrühren. Zuletzt das Paprikapulver darüber streuen, eventuell nochmals mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, noch einmal durchrühren und dann servieren.

Nährwertangaben: 900 kcal p.P., 56 g KH p.P.