

Mecklenburger Rippenbraten

Zutaten:

250 g Backpflaumen
2 kg Schmorripen vom Schwein im Stück
Salz
3-4 Äpfel
2 El Semmelbrösel
1 El Zucker
Pfeffer
50 g Schmalz
1/2 Liter Fleischbrühe
1 El Mehl

Zubereitung:

Am Vortag die Backpflaumen in etwas Wasser einweichen. Die Schmorripen in einer dreiprozentigen Salzlake leicht pökeln. Die Rippen in der Mitte dann soweit ansägen oder durchschlagen, dass das ganze Stück zusammengeklappt werden kann. Das Rippenstück waschen und trocken tupfen. Die Äpfel schälen, achteln und die Kerngehäuse entfernen. Die eingeweichten Backpflaumen entsteinen. Die Apfelstücke mit den Backpflaumen mischen. Die eine Hälfte des Rückenstücks mit der Obstmischung belegen. Die Semmelbrösel und den Zucker darüber streuen. Die zweite Hälfte vom Rippenstück über die Füllung klappen. Das Ganze mit einem kräftigen Faden zusammenbinden. Den Rippenbraten außen mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Das Schmalz in einem großen ovalen Schmortopf zerlassen, den Rippenbraten darin von allen Seiten kräftig anbraten, dann etwas Brühe zugießen. Den Schmortopf in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Fleisch zugedeckt bei 225 Grad etwa 2 Stunden schmoren lassen. Den Braten anschließend herausnehmen und im ausgeschalteten Backofen warm stellen. Den Bratensaft mit der restlichen Brühe aufkochen und in eine Kasserolle gießen. Das Fett so weit wie möglich abschöpfen. Das Mehl mit etwas Wasser verrühren und den Bratensaft damit binden. Die Sauce noch mal abschmecken. Den Rippenbraten bei Tisch aufschneiden und mit Salzkartoffeln und Sauce servieren.