

Rezeptservice



Gebratene Hochrippe mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

*1 kg Hochrippe
Schmalz, Öl
Grillsalz
100 ml Rotwein
1 kg Tomaten
2 Zwiebeln
Kräuter, frisch gebackt,
Salz und Pfeffer*

Beilagen:

**Baguette
Nudeln
Rosmarinkartoffeln
Reis**

Blattsalate

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de



Backofen auf 120° vorheizen.

Fleisch mit Öl und Grillsalz einreiben und würzen.

Anschließend von allen Seiten scharf anbraten. Wenn die letzte Seite am Anbraten ist, die in Streifen geschnittenen Zwiebeln mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen.

Tomaten häuten, halbieren und in einen Bräter legen. Salzen und pfeffern, nach Belieben mit gehackten Kräutern bestreuen. Das Fleisch darauf legen, die Zwiebeln und den Sud dazugeben. In den Ofen schieben und für 2,5 Stunden braten.

Zum Servieren das Fleisch gegen die Faser in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit den Tomaten umlegen.

Wir wünschen einen guten Appetit