

# Mecklenburger Rippenbraten

Der „Mecklenburger Rippenbraten“ ist eine Spezialität aus ländlichen Gegenden im alten Mecklenburg, die hauptsächlich in Wintermonaten gegessen wurde.

Zutatenliste für 4 – 6 Personen

## Braten-Füllung:

- 4 – 6 Äpfel (am besten Boskoop / sollten die Äpfel sehr sauer sein, können sie nachzuckern)
- 400-500g Backpflaumen
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 halbe Tasse Rum
- 2 EL Zitronensaft

## Rippenbraten:

- 2 – 3 kg Schweinerippe (je nach Geschmack, kann das Fleisch leicht gepökelt sein)
- 6 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 60 g Butter oder Butterschmalz
- Wasser nach Bedarf

## Zubereitung:

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, entkernt und in sehr kleine Stücke geschnitten. Alle anderen Zutaten wie Zimt, Backpflaumen, Rum und Zucker werden nun mit den Apfelstücken vermengt. Die Füllung sollte mindestens eine halbe Stunde ziehen.

Das Fleisch wird gewaschen und trocken getupft. Mit einem langen, spitzen Messer wird nun dicht über den Rippen eine Tasche in das Fleisch geschnitten. (Man kann auch beim Kauf den Fleischer oder Metzger bitten das Fleisch entsprechend vorzubereiten.) Das Fleisch wird nun von außen und innen mit Salz und Pfeffer eingerieben. Danach wird die Füllung in die Fleischtasche gegeben und diese dann mit Metallspießen, Zahnstochern oder mit Nadel und Faden verschlossen.

Die Butter oder das Schmalz in einem ofenfesten Bräter erhitzen und die Zwiebeln dazu geben. Das Fleisch wird darin nun von allen Seiten scharf angebraten. Unter Zugabe von Wasser muss der Braten nun ca. 2 Stunden mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) garen.

Der Braten muss immer wieder mit Wasser oder dem Bratensaft übergossen werden. Es darf nie zu wenig Wasser im Bräter sein. Nach 2 Stunden kann man den Deckel entfernen und muss das Fleisch für weitere 30 Minuten garen lassen.

Allerspätestens nach drei Stunden sollte der Rippenbraten fertig sein. Das Fleisch und die Zwiebeln werden entnommen. Die Röststoffe vom Bräterrand werden abgeschabt und mit dem Bratensaft vermischt und abgeschmeckt. Das geschnittene Rippenfleisch wird mit der Soße aufgetragen. Als Beilage empfehlen wir Apfel- Rotkohl und Klöße. In einigen Küchen wird zum Mecklenburger Rippenbraten gern auch Wirsing- kohl gereicht.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Rezept und eine besinnliche Weihnachtszeit.