# **Pomito**

# **Geschmorte Rinderrippchen mit Tomaten**

Vorbereitungszeit: 180 min Schwierigkeitsgrad: Mittel



#### **Zutaten**

Brühe: 400 mlKnoblauchzehe: 1

• Lorbeer:

Pfeffer: nach BeliebenRinderrippchen: 600 gr

Rotwein: 20 mlSalz: nach Belieben

Thymian:Zwiebel: 1

## Vorbereitung

- 1. Das Fleisch mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer marinieren und rasten lassen. In der Zwischenzeit eine weiße Zwiebel schälen und hacken und eine Knoblauchzehe halbieren.
- 2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in heißem Öl anschwitzen und dann das Fleisch auf allen Seiten anbraten.
- 3. Einen Teil der Suppe dazu gießen und schmoren lassen. Danach den Rotwein dazu geben und ablöschen.
- 4. Die Kräuter, sowie die restliche Suppe und die *Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken* hinzufügen.
- 5. Den Topf mit Alufolie abdecken und 2 1/2 Stunden bei 170° in den Backofen geben.
- 6. Nach dem Garen die Rippchen mit Knochen servieren und mit der Sauce übergießen.

### Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr

