

***Polar's Kochstudio***  
***Rezept 075 / 2008***



***Polar's Rippchentopf***

**Zutaten für 2 Portionen:**

1 kg Rippchen  
3 Karotte(n)  
1 kleiner Knollensellerie  
2 Zwiebel(n)  
600 g Kartoffeln  
Kümmel  
Öl  
Knoblauch  
 $\frac{3}{4}$  Liter Gemüsebrühe  
2 Knoblauchzehe(n)

**Zubereitung:**

Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Raine geben. Kartoffeln schälen, halbieren und auf das Gemüsebett geben. Den Ofen auf 180°C Umluft mit Oberhitze vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und mit Kümmel und Öl mischen. Die Rippchen damit einreiben und auf das Gemüse legen. Die Hälfte der Brühe drüber schütten und die Raine in den Ofen schieben. Nach einer halben Stunde den Rest Brühe drauf geben. Dann noch einmal eine halbe Stunde im Ofen lassen. Sobald die Rippchen fertig sind, die Rippchen und die Kartoffeln heraus nehmen und warm stellen. Das Gemüse ausdrücken und zum Fond geben, so dass eine Sauce entsteht. Alles auf Tellern anrichten und heiß servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

***Gutes Gelingen und Bon Appetit***