



## **Moritz A. Sachs und das Problem mit dem Sauerkraut**

### **Mangosauerkraut mit dicker marinierter Rippe**



#### **Zutaten für 4 Personen:**

##### **Dicke Rippe:**

1 kg dicke Rippe

2 dicke weiße Zwiebeln

Würzmischung: Senfkörner, Korianderkörner, Salz, Pfeffer, Rauchsatz, Wacholder, Zucker

##### **Sauerkraut:**

500 g rohes Sauerkraut (aus der Dose oder vom Metzger)

2 weiße Zwiebeln (gewürfelt)

1 reife Mango (geschält, gewürfelt)

200 ml Mangosaft oder Mango-Smoothie

100 ml Sekt

Salz, Pfeffer

Butterschmalz

1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

#### **Zubereitung:**

Gewürze für das Fleisch mörsern und das Fleisch damit einreiben. Über Nacht im Kühlschrank in der Würzmischung ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Braten in der Pfanne kurz anbraten. Die grob geschnittenen Zwiebeln in den Bräter legen, das Fleisch dazu und bei 160 Grad für 2 Stunden in den Ofen geben.

Die Zwiebeln kurz anschwitzen, das Sauerkraut und die Gewürze dazugeben und weiter schwitzen lassen. Dann mit dem Sekt ablöschen und ca. 1 ½ Stunden zugedeckt garen. 15 Min. vor Ende der Kochzeit den Mangosaft und die Mangostücke dazugeben und noch mitkochen lassen.