

~  
REZEPT  
VON RENATE  
STADLHOFFER  
~



~  
*Gebratene Schermrippe  
mit Erdapfelgratin  
und Ratatouille*  
~

## Gebratene Schermrippe

1 kg Schermrippen ohne Knochen  
Wurzelgemüse  
Salz, Pfeffer  
Tomatenmark  
Rotwein

Schermrippen scharf anbraten, salzen und pfeffern. Wurzelwerk grob zerteilen, im Bratenrückstand ebenfalls anrösten, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen, Schermrippen wieder einlegen, mindestens 2 Stunden im Saft dünsten. Schermrippen, wenn sie weich sind, aus dem Saft heben, in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen. Saft noch reduzieren lassen, abschmecken. Wenn die Schermrippen kalt sind, in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten scharf anbraten.

## Gratin

1 kg Erdäpfel  
Ca. 1/2 l Schlagobers  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Knoblauch  
100 g geriebener Käse (nach Geschmack)

Erdäpfel schälen und blättrig schneiden, in einem Topf zusammen mit Schlagobers (Erdäpfel sollten fast bedeckt sein) und Gewürzen weichkochen. In eine Auflaufform geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backrohr bei 180 °C ungefähr 20 min backen.

## Ratatouille

1 Stk. gelber Paprika  
1 Stk. roter Paprika  
1 Zucchini grün  
1 Zwiebel  
500 g Tomatensauce  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer, Basilikum, Knoblauch

Zucker leicht karamellisieren, gehackte Zwiebel dazugeben und mitrösten – Vorsicht, wird schnell schwarz. Tomatensauce hinzufügen, alle Gewürze zugeben und kochen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika und den Zucchini halbieren, alle Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomatensauce abschmecken, die Gemüsewürfel dazugeben und noch einmal kurz aufkochen.