

*Liebe Mitglieder,*

in der vorigen Ausgabe der Bunten Seiten hatte ich Euch etwas Kulinarisches von meiner Meckpomm-Reise versprochen.

Wie gesagt, die Küche ist einfach und deftig. Erstens gibt es dort natürlich viel frischen Süßwasserfisch aus den zahlreichen Seen: Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Zander – und aus der Ostsee Scholle und Hering. Meistens gebraten, mit Kartoffeln und gemischtem Salat. Habe ich öfters gegessen, war auch ok.

Neugierig gemacht hat mich aber ein anderes Gericht, das trotz sommerlicher Hitze ein überraschender Genuss war. Das Rezept wird jetzt verraten:

### **Mecklenburger Rippenbraten (4-6 Personen)**

1,5 -2 kg dicke Schweinerippe (ohne Schwarte)

3 Boskoop-Äpfel

200 g Dörpflaumen

1 Suppengrün, 2 Zwiebeln

2 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 5 Wocholderbeeren, etwas Zimt, Thymian

Salz, Pfeffer, Senf

1 l Brühe, 1 Glas Weißwein.

An den Knochen entlang eine Tasche in das Fleisch schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Äpfel würfeln, zusammen mit den Dörpflaumen einfüllen und die Tasche gut verschließen (Garn oder Zahnstocher). Von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Suppengemüse und Zwiebeln würfeln, in derselben Pfanne anrösten, mit Brühe und Weißwein ablöschen, Gewürze zugeben. Das Fleisch in einen Bräter legen, das Suppengemüse mit der Brühe dazu, Deckel drauf, gut 2 Stunden bei 180 Grad im Backofen schmoren (die Rippen lösen sich mühelos, wenn das Fleisch gar ist). Für die Soße den Bratenfond entfetten, das Gemüse pürieren oder absieben, je nach Bedarf noch Brühe hinzufügen, nachwürzen, mit etwas Speisestärke abbinden. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Salzkartoffeln und Rotkohl (und/oder Salat) servieren. *Guten Appetit!*



*Und hier rechts  
noch etwas  
Augenschmaus  
anderer Art  
von den  
wunderbaren  
Natureindrücken*



*Bleibt gesund und seid herzlich begrüßt  
bis zum nächsten Mal!*

*Anne Fallenstein*

