

# Rippli im Bratbeutel



## Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Fenchel gross
- 1 Stange Lauch mittelgross
- 4 Rüebli mittelgross
- 1 Esslöffel Butter
- 0.5 dl Noilly Prat oder Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 600 g Rippli
- 1 Stück Meerrettichwurzel frisch

*Der Bratbeutel verleiht dem Rippli ein neues Leben.*

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Alle Gemüse rüsten. Den Fenchel in feine Streifen schneiden. Den Lauch in dünne Ringe schneiden. Das Rüebli schräg in feine Scheiben schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin kurz andünsten. Dann den Noilly Prat oder Weisswein sowie die Bouillon dazugliessen. Aufkochen und auf lebhaftem Feuer die Flüssigkeit um etwa  $\frac{1}{3}$  einkochen lassen.

Inzwischen das Rippli in 4 gleichmässig dicke Scheiben schneiden.

Verwendet man einen Bratschlauch, diesen am einen Ende verschliessen. Wählt man einen Bratbeutel, diesen in eine Schüssel stellen, so geht das Einfüllen leichter. Das Gemüse mit dem Sud einfüllen. Die Ripplischeiben ziegelartig in das Gemüse setzen. Den Bratschlauch oder -beutel verschliessen. Auf das kalte Ofenblech setzen und die Oberseite des Schlauchs 2–3-mal einstechen (Anleitung auf der Packung beachten).

Das Rippli mit dem Gemüse im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille einschieben und etwa 20 Minuten garen.

Inzwischen den Meerrettich schälen und in hauchfeine Späne reiben.

Am Ende der Garzeit den Bratschlauch oder -beutel vorsichtig öffnen (heisser Dampf entweicht!). Die Ripplischeiben mit dem Gemüse und dem Sud in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Mit dem Meerrettich bestreuen und sofort servieren.

*Anstelle von frischem Meerrettich kann man auch Meerrettichpaste aus dem Glas verwenden. Diese separat am Tisch zum Rippli servieren.*

(Quelle:wildeisen.ch)