

## Glasiertes Rippli mit Karottengemüse



### Glasur

80 g Aprikotur oder Aprikosenkonfitüre	in ein Pfännchen geben
½ dl Orangensaft	dazu geben
2 EL Sojasauce	beifügen
½ Zitrone	Saft auspressen, dazu geben, alles gut vermischen, etwas einköcheln lassen. Sollten Sie Aprikosenkonfitüre mit Stücken verwenden, bitte noch durch ein feines Sieb streichen

### Glasiertes Rippli

800 g mageres Rippli	bereit legen
2 EL Bratbutter	in einen Bräter geben, das Rippli hineinlegen
2 grosse rote Zwiebeln	schälen, achteln, dabei darauf achten, dass sie bei der Wurzel noch zusammen halten
2 Karotten 2 Pfälzerkarotten	schälen, der Länge nach halbieren und leicht schräg in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Die Karotten zusammen mit den Zwiebelspalten um das Rippli herum verteilen
Pfeffer aus der Mühle	über das Gemüse mahlen. Kein Salz dazu geben, da das Rippli noch Salz ans Gemüse abgibt
2 dl Weisswein	dazu giessen

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180-200° C während ca 45-60 Minuten braten lassen, bis das Rippli weich ist. Ca. 15-20 Minuten vor Bratende das Rippli drei-viermal mit der Aprikosenglasur einpinseln. Das Rippli herausnehmen und tranchieren, mit dem Gemüse zusammen servieren