



Siedfleisch mit Meerrettichsauce

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rinderbrustkern
1 große Zwiebel
1 Bund Suppengrün
(Karotte, Lauch,
Sellerie, Peterling)
Salz
Pfeffer
Muskat
Korianderkörner
Lorbeer
Wacholder

- Meerrettichsauce -

70 g Butter
5 EL Mehl
¼ l Fleischbrühe, (heiß)
6 EL Sahne
5 EL Meerrettich
1 Apfel



fololia.com

Zubereitung

1 ½ Liter Wasser aufkochen, das Rindfleisch mit dem geputzten Suppengrün, geviertelten Zwiebeln und den Gewürzen zugeben und ca. 2 Stunden sieden lassen.
Eiweiß ggf. abschöpfen.

Danach fängt man die Fleischbrühe mittels eines Siebes, in das ein Passiertuch gelegt wird (ersatzweise ein Geschirrtuch), in einer Schüssel auf. Diese Fleischbrühe nimmt man zur Herstellung der Soße.

Für die Meerrettichsauce die Butter zerlassen und mit Mehl und Fleischbrühe eine Mehlschwitze herstellen. Mit Salz würzen, die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen, zum Schluss den Meerrettich und den geriebenen Apfel zugeben.

Das Fleisch nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten und mit etwas Fleischbrühe übergießen.

Die Sauce getrennt dazu reichen.

hier gehts weiter ➔



Seite 1

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Zutaten

(für 4 Personen)

- Kartoffel-Rote Bete Gratin -

- 4 Knollen Rote Beete
- 4 große Kartoffeln
festkochend
- 250 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- Pfeffer weiss
- Muskat



Zubereitung

Rote Bete waschen, trocknen und in Alufolie mit der glänzenden Seite nach innen einwickeln. In den kalten Backofen geben und bei 180° etwa 75 Minuten garen.

Gemüse etwas abkühlen lassen, anschließend schälen und in Scheiben hobeln.

Kartoffeln schälen und roh in etwa gleich große Scheiben wie bei der Roten Bete hobeln.

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Knoblauchzehe hineinpressen und das Eigelb unterrühren. Würzen mit Pfeffer, Salz und Muskat.

Eine Auflaufform mit Butter austreichen und die Kartoffel- und Rote Bete-Scheiben in Reihen wechselweise schichten. Die Sahne darüber gießen, evtl. noch ein paar Butterflöckchen auf der Form verteilen, und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen!



Seite 2



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von unserer Hoflieferant-Köchin – mit Liebe und Sorgfalt erprobt und zusammengestellt.