



METZGEREI SCHROTTER

QUALITÄT & FRISCHE SEIT 1989



SCHWÄBISCHES SIEDFLEISCH MIT MEERRETTICHISOË

Die Karotten, den Sellerie und den Lauch schälen und in kleine Stücke bzw. Ringe schneiden. 70 g Butter in einem großen Bräter zerlassen. Die Zwiebel schälen, halbieren & in der Butter anbraten, bis sie braun wird. Das Fleisch (am Stück) hinzugeben und ebenso von allen Seiten bei hoher Temperatur anbraten, bis es schön gebräunt ist. Die Temperatur etwas herunterstellen und das geschnittene Gemüse hinzugeben. Kurz mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit 1 l Rinderfond auffüllen und noch so viel Wasser zufügen, bis das Fleisch fast komplett bedeckt ist. Die Brühwürfel hinzugeben, pfeffern. Noch nicht salzen, sonst wird das Fleisch zäh! Nun den Deckel aufsetzen und das Ganze bei mittlerer Stufe 3 Stunden leicht kochen lassen. Nach 2,5 Stunden das Fleisch heraus nehmen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und anschließend noch eine halbe Stunde fertig kochen. Falls die Brühe sich zu sehr einkocht, immer wieder etwas von dem restlichen Rinderfond nachgießen. Das Ganze am Ende mit einem Schuss Crema di Balsamico, frisch gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack die Brühe mit Soßenbinder etwas andicken. Die 80 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl mit einem Schneebesen schnell einrühren, mit der Milch ablöschen. Dabei immeriterrühren. Die Temperatur herunterdrehen. Den Meerrettich unterrühren. Salzen und pfeffern. Die Soße sollte schön sämig dicklich sein, sodass man sie gerade noch gießen kann.

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

1,2 kg	Rindfleisch vom Bug von Ihrer Metzgerei Schrotter
3	große Karotten
2 Stangen	Lauch
1	große Zwiebel
1/2 Knollen	Sellerie
1 1/2 Liter	Rinderfond, fein
2 Würfel	Brühe
etwas	Balsamico
70 g	Butter
1 Bund	Petersilie
etwas	Weißwein zum Abschlöschen
etwas	Soßenbinder
1/2 Liter	Milch
80 g	Butter
1 Glas	Meerrettich (kein Sahnem.)
3 EL	Mehl

Arbeitszeit: 35 min.