

Boeuf à la mode mit Kartoffelplätzchen

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

| ZUTATEN für..... | Portionen | 4 | 6 |
|---------------------------|-----------|---------|--------|
| Rinderschulter | g | 900 | 1350 |
| Sellerie | St. | ½ | |
| Möhre | St. | 1 | |
| Lauch (dünn) | St. | 1 | |
| Zwiebel (klein) | St. | 1 | |
| Rotwein | ml | 500 | |
| Gemüsebrühe | ml | 500 | |
| Tomate (mittelgroß) | St. | 4 | 6 |
| Zucchini | St. | 1 klein | 1 groß |
| Kartoffeln (mittelgroß) | St. | 12 | 18 |
| Petersilie | Bund | ½ | |
| Eigelb | St.. | 2 | 3 |
| Schnittlauch | Bund | 1 | |
| Öl, Salz, Pfeffer, Muskat | | | |
| Eigelb | St.. | 2 | 3 |
| Durchwachsener Speck | Scheiben | 4 | 6 |
| Tomatenmark | EL | 4 | 6 |
| Pfefferkörner | St. | 12 | 18 |
| Lorbeerblätter | St. | 4 | 6 |
| Mehl | EL | 2-3 | |
| Apfelsaft | ml | 100-150 | |

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln aufsetzen und Backofen vorheizen.
2. Sellerie, Karotten, Zwiebel und Lauch grob zerkleinern.
3. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Rotwein, Brühe und Apfelsaft bereitstellen.
5. Tomaten abziehen, entkernen würfeln. Zucchini raffeln.
6. Speck in Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch pfeffern u. salzen. In Öl ~ 8 Minuten gut anbraten.
2. Zwiebel, Lauch, Karotten und Sellerie zugeben. Angehen lassen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Tomatenmark zugeben. Mehlen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Würzen. Im Ofen schmoren.
3. Kartoffeln durchpressen, Petersilie und Eigelb zugeben. Gut pfeffern und salzen. Vermengen und auf mehliertem Brett zur Rolle formen. Abkühlen lassen. Plätzchen schneiden.
4. Speck in wenig Öl angehen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen, Zucchini und Tomaten zugeben. Pfeffer und sparsam salzen. Schnittlauch zugeben.
5. Kartoffelplätzchen braten.
6. Fleisch herausnehmen. Sauce passieren. Fleisch aufschneiden. Anrichten.

| Backofen | Leiste | Grad | Minuten |
|---------------------|-------------|------|---------|
| Unter- u. Oberhitze | 2. v. unten | 220 | 30 - 45 |