

Rinderbrust mit Meerrettichsauce

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 2¼ Stunden
Zubereitungszeit: 120 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Rinderbrust (gepökelt)	g	1000	1500
Markknochen	St.	3	
Zwiebel	St.	1	
Suppengrün	Bund	1	
Lorbeerblätter	St.	2	
Gewürznelken	St.	2	
Butter	g	30	45
Mehl	g	30	45
Milch	ml	500	750
Eigelb	St.	2	3
Zitronensaft	St.	½	¾
Pfeffer weiß aus der Mühle			
Meerrettich geriebener (Glas)	EL	4	6

VORBEREITEN:

1. Suppengrün putzen und zerkleinern.
2. Die Rinderbrust waschen.

ZUBEREITUNG:

1. Etwa 3 Liter Wasser mit den Markknochen zum Kochen bringen.
2. Rinderbrust, die Zwiebel, das Suppengrün und die Gewürze in das kochende Wasser geben und alles ~ 2 Stunden garen.
3. Mehl und Butter anschwitzen, unter ständigem Rühren nach und nach die Milch angießen und 5 Minuten durchkochen.
4. Eigelb mit wenig kaltem Wasser verquirlen, etwas heiße Sauce dazugeben und verrühren, die Mischung in die von der Brennstelle genommene Sauce rühren.
5. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Satz abschmecken und den Meerrettich unterrühren.
6. Fleisch in Scheiben schneiden.
7. Die Sauce gesondert dazu servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Petersilienkartoffeln