

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

by Andreas - Dienstag, Dezember 21, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/ochsenbrust-mit-meerrettichsauce/>

Hierbei handelt es sich um einen Klassiker schlechthin. Man bekommt ihn besonders in Süddeutschland und Österreich. Für dieses Festessen sollte man sich bei der Zubereitung etwas Zeit nehmen und auf die Verwendung von Instantbrühe unbedingt verzichten.

1 kg Ochsenbrust

500 gr. Rinds- und Markknochen

1 Stange Lauch

2 Karotten

1 Zwiebel

1 kleine Sellerieknolle

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

1 kleinen Meerrettich

¼ L Milch

¼ L Rinderbrühe

Salz

Zucker

Den Lauch und die Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Sellerieknolle fein würfeln. In einen großen Topf geben und mit 1- 1 ½ Liter sparsam gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterschalten. Nun das Fleisch und die Knochen begeben und bei geschlossenem Deckel ca. 2 ½ Stunden sanft köcheln lassen.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und abgedeckt ruhen lassen.

Den Meerrettich reiben und sofort mit der Milch begießen. Butter in einem Topf zerlassen. Den geriebenen Meerrettich dazu geben und unter ständigen Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Dann das Mehl darüber stäuben, verrühren und ca. 3 Minuten anschwitzen. Abschließend einen Viertelliter der Brühe angießen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Die Ochsenbrust in Scheiben schneiden, mit der Rinder- Gemüsebrühe übergießen. Die Meerrettichsauce begeben.

Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station