

Rinds - Siedfleisch an Senfsauce

Man braucht für 4 Personen:

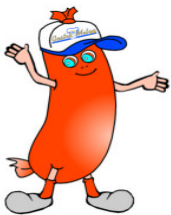
- 1 Stk Siedfleisch
- 1 Stk Zwiebel
- 200 gr Sellerie
- 200 gr Lauch
- 2 L Wasser
- Salz und Pfeffer
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 3 Zweige Petersilie
- 2 Stk Lorbeerblätter
- 2 Stk Nelken
- 500 gr Karotten
- 500 gr Pfälzer Karotten
- 1 TL milder Senf
- 1 EL grobkörniger Senf
- 180 gr Sauer - Halbrahm
- 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

Zwiebel halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne bräunen. Sellerie und Lauch in Stücke schneiden. Fleisch mit kaltem Wasser abspülen. Wasser mit 2 TL Salz, Senfkörnern, Petersilienblättchen, Lorbeerblättern und Nelken aufkochen. Fleisch und Gemüse beifügen. Fleisch bei kleiner bis mittlerer Hitze 75-90 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Schaum und Trübstoffe abschöpfen. Karotten längs in Stäbchen schneiden. Von der Fleischbouillon ca. 3 dl in eine Pfanne abgiessen. Karotten darin ca. 20 Minuten knapp weich kochen. Beide Senfsorten mit dem Sauerrahm verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Siedfleisch aus der Brühe heben. Quer zur Faser in Tranchen schneiden. Mit den Karotten anrichten. Schnittlauch fein darüberschneiden. Sauce dazuservieren.

Dazu passt: Salzkartoffeln, Spätzli



Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "