

Rindfleisch mit Semmelkren

2 Portionen

Das brauchst du:

500g Rindfleisch
(ich nehme Rinderbrust oder Tafelspitz)
300g Wurzelgemüse
Suppenwürze
1 Lorbeerblatt

Semmelkren

etwa 70g Knödelbrot oder altbackene getrocknete Semmeln
ein Schuss Schlagobers
soviel Suppe wie nötig
3 bis 5 EL Kren

So wird's gemacht:

Wurzelgemüse putzen und in große Stücke schneiden.

--

Wasser mit Suppenwürze aufkochen und dann das Fleisch einlegen. Es sollte knapp bedeckt sein. Noch einmal gut aufkochen, auf kleine Stufe zurückschalten und zugedeckt leicht köcheln lassen. Dies kann je nach Größe des Fleischstückes bis zu 2 Stunden dauern. Gegen Ende das Gemüse und das Lorbeerblatt dazugeben. Mitkochen, bis es weich ist. Lorbeerblatt entfernen. Das Gemüse nach Geschmack entweder im Ganzen belassen oder kleinwürfelig schneiden.

Semmelkren

Das Knödelbrot in einen Topf geben und dann so viel von der Suppe (die beim Kochen des Fleisches entstanden ist) in Etappen zugeben, insgesamt soviel wie es braucht, um die gewünschte Sämigkeit zu erreichen. Bei jeder Zugabe von Suppe mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Anschließend noch einmal kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und dann Obers und Kren einrühren.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Semmelkren und Gemüse anrichten. Dazu passen gut Kartoffeln.

Tipp

Wenn das Fleisch fertig gekocht ist, schneide ich etwa 100g davon ab und gebe es auf die Seite oder wenn ich es am nächsten Tag nicht für Haschee friere ich es ein. Ich verwende das Rindfleisch dann zur Herstellung von Haschee. Das Rezept dazu findet ihr bei den Hascheeknödeln oder Fleckerlspeise in der Rubrik „Ois aundare“.