

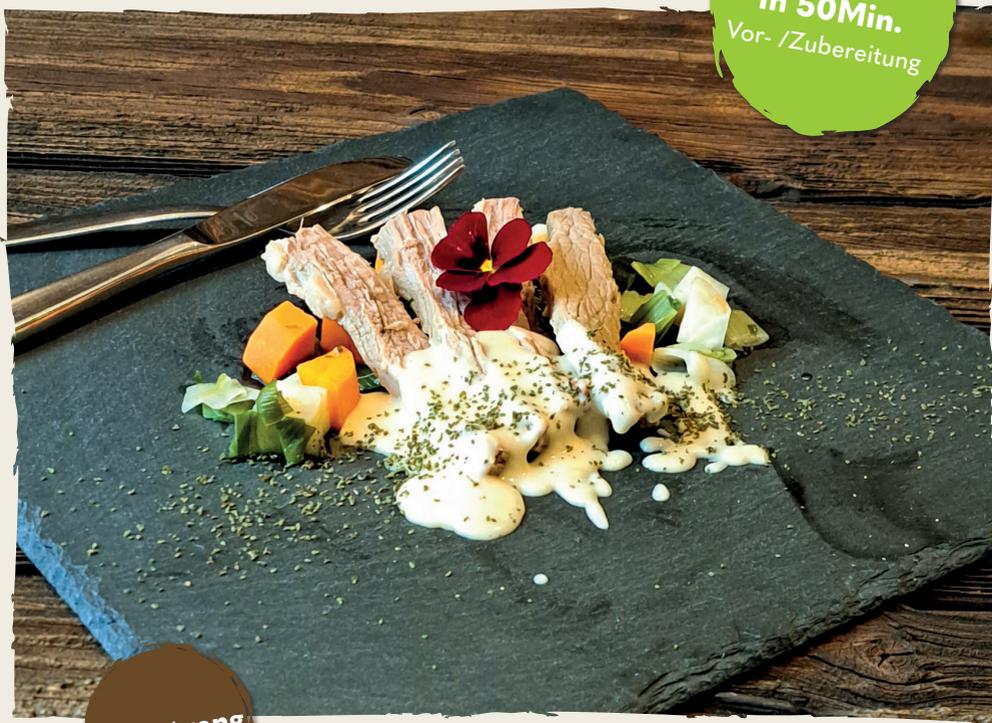
SIEDFLEISCH MIT MEERRETTICH-BUTTER- SAUCE

4

Portionen

1h 50Min.

Vor- /Zubereitung



Hauptgang

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

LUZERNER BÄUERINNEN
UND BAUERN



SIEDFLEISCH MIT MEERRETTICH-BUTTER-SAUCE

ZUTATEN

Siedfleisch

- 1.5 l Wasser
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Pfefferkörner
- Petersilie
- 1 TL Salz
- 0.8 kg Siedfleisch

Gemüse

- 300 g Rüebli in Stücke
- 300 g Sellerie in Stücke
- 300 g Lauch in Stücke

Meerrettich-Sauce

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 3.75 dl Siedfleischbrühe
- 1.5 dl Rahm
- 1 EL Meerrettich aus dem Glas
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zuerst das Wasser mit Zwiebel, Gewürzen und Peterli aufkochen und salzen. Dann das Fleisch in die Brühe geben und zugedeckt bei kleiner Hitze 1.5 - 2 h sieden lassen. Dabei darauf achten, dass das Wasser nicht kocht, also keine Blasen bildet. Schaum abschöpfen.

Nach der Garzeit das Gemüse in die Brühe geben und weitere 20 Minuten mitgaren lassen. Das Fleisch ist gar, wenn es leicht von der Fleischgabel rutscht.

Dann das Fleisch aus der Brühe nehmen und auf einer Platte 10 Minuten ruhen lassen. Die Brühe durch ein Sieb giessen und in einem Gefäss auffangen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Dann unter Rühren mit der abgemessenen Brühe ablöschen. Rahm hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Den Meerrettich unterrühren und abschmecken.

Zum Schluss das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Gemüse servieren.

4

Portionen

1h 50Min.

Vor- /Zubereitung

Einkaufstipp:

Siedfleisch
Boutique allerhand, Mauensee

