Rezept

Meerrettichgemüse mit Ochsenrippe und Schmelzzwiebeln

Ein Rezept von Meerrettichgemüse mit Ochsenrippe und Schmelzzwiebeln, am 28.04.2024

Zutaten

	1,5 kg flache Ochsenrippe mit Knochen
1	junge Sellerieknolle, 300 g
1	Lorbeerblatt
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2	Zwiebeln
1 TL	Zucker
2 EL	Weizenmehl
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Salz
2	Möhren
5	Pimentkörner
2	Meerrettichstangen
4 EL	Butter
40 ml	Apfelessig
	Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf die Ochsenrippe in ca. 3 l kaltem Wasser zum Kochen bringen. Entstehende Trübstoffe in den ersten 10 Min. mit einem Schaumlöffel abnehmen. Das Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze in ca. 2-2 Std. 30 Min. garen.

2. Den Sellerie waschen, schälen und vierteln. Möhren waschen und schälen. Nach 1 Std. Garzeit das Gemüse, Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörner dazugeben. Das Fleisch ist gar, wenn es sich mit einer Gabel leicht einstechen lässt. Fleisch und Gemüse in der Brühe warm stellen.

3. Den Meerrettich waschen und schälen. Die Zwiebeln schälen und eine davon in feine Würfel schneiden. Die andere halbieren, den Strunk entfernen und in feinste Streifen schneiden. Den Meerrettich auf der Vierkantreibe sehr fein reiben.

4. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Unter Rühren den Meerrettich dazugeben und bei starker Hitze rösten. Den Zucker einstreuen, Apfelessig unterrühren und nach ca. 2 Min. das Mehl darüberstäuben und ein weitere 1 Min. rühren. 500 ml der Rinderbrühe durch ein Sieb dazugießen. Wieder verrühren und bei geringer Hitze ca. 35-40 Min. köcheln, bis der Sud breiig ist. Beiseitestellen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

5. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen und die Zwiebelstreifen darin goldbraun rösten, dann erst salzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, Fett und Knochenhaut abschneiden und Knochen herausziehen. Gegen die Faser in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse portionsweise auf Tellern anrichten und das Fleisch darauflegen. Die geschmolzenen Zwiebeln darübergeben und mit Schnittlauch bestreuen.