Rezept

Gekochtes Fleisch mit drei Saucen

Ein Rezept von Gekochtes Fleisch mit drei Saucen, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** große Zwiebel
- **4** Stangen Staudensellerie
- **2** Lorbeerblätter
- Salz
- **1 Stück** Rinderkeule ohne Knochen (etwa 800 g)
- **1** kleines küchenfertiges Hähnchen oder 1/2 Kaninchen
- **4** Möhren
- ein paar Kräuterzweige (Thymian, Rosmarin und 2-3 Salbeiblättchen)
- **2** Gewürznelken
- Pfeffer
- **1 Stück** Kalbsbrust (etwa 800 g)
- **4** Schweinskochwürste

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8-10 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Gemüse schälen oder waschen und grob zerkleinern. Kräuter abspülen und mit Gemüse und Gewürzen in einem Topf mit 2 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Den Sud salzen.

2. Erst das Rindfleisch in den Topf geben und etwa 1 Std. leise kochen lassen. Dann Kalbfleisch und Hähnchen oder Kaninchen hinzufügen und weitere 1 1/2 Std. kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. In einem anderen Topf Wasser mit den Würsten erhitzen und diese bei schwacher Hitze in etwa 30 Min. gar ziehen lassen.

3. Fleisch und Würste aus dem Sud heben, in Stücke schneiden und mit etwas Brühe auf einer Platte anrichten. Das Gemüse daneben verteilen. Mit den Saucen und Brot oder Kartoffeln servieren.