

Rezept

Gekochtes Fleisch mit drei Saucen

Ein Rezept von Gekochtes Fleisch mit drei Saucen, am 24.04.2024

Zutaten

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