

Rezept

Gesottene Rinderschulter im Meerrettichsud

Ein Rezept von Gesottene Rinderschulter im Meerrettichsud, am 13.05.2025

Zutaten

1,7 kg Rinderbug (Schulter)	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	180 g Möhren
120 g Petersilienwurzel	160 g Staudensellerie
1 kleine Zwiebel (60 g)	2 Nelken
2 Lorbeerblätter	2 Pimentkörner
½ TL schwarze Pfefferkörner	½ TL Wacholderbeeren
2 EL Pflanzenöl	1,5 l Rinderfond (aus dem Glas)
frisch geriebene Muskatnuss	120 g Möhren
120 g Knollensellerie	120 g Lauch
1 Bund Schnittlauch	frisch geriebener Meerrettich
Gewürzsieb	Passiertuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen, von evtl. Sehnen befreien, salzen und pfeffern. Das Gemüse waschen, putzen und grob zerteilen. Die Zwiebel mit Schale halbieren. Gewürze im Mörser grob zerstoßen, in ein Gewürzsieb geben und verschließen.
2. Die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten in einer kleinen Pfanne in 5 Min. ohne Fett goldbraun rösten. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und das Fleisch ringsherum 5 Min. anbraten. Den Rinderfond angießen, aufkochen und das Gemüse mit der Zwiebel dazugeben. Zugedeckt 5 Std. im Ofen (Mitte) garen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden. Nach 4 Std. Garzeit die Gewürze zugeben.
3. Für die Garnitur Möhren, Sellerie und Lauch waschen, schälen und in feine, 8 cm lange Streifen schneiden. Die Möhren- und Selleriestreifen in kochendem Salzwasser 2 Min. garen, den Lauch dazugeben und 1 Min. weitergaren. Gemüsestreifen in ein Sieb geben, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
4. Nach Ende der Garzeit das Fleisch im Ofen bei 80° warm stellen. Die Brühe durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb abgießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
5. Das Gemüse im Sieb in der heißen Brühe erwärmen. Das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Gemüsestreifen belegen und nach Geschmack mit heißer Brühe übergießen. Mit geriebenem Meerrettich und Schnittlauch bestreuen. Dazu passen Salzkartoffeln.