

## Rezept

# Gesottenes Rindfleisch mit Kräutersauce

Ein Rezept von Gesottenes Rindfleisch mit Kräutersauce, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> große Zwiebel	<b>1 kg</b> Rinderbrust
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>3</b> Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer
<b>1 kg</b> Kartoffeln	je 1 Bund Schnittlauch, Kerbel und Dill
<b>250 g</b> Schmand	<b>250 g</b> Vollmilch-Joghurt
Zucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel ungeschält halbieren und die Schnittflächen auf dem Boden eines großen Topfes ohne Fett anrösten. Das Fleisch waschen. 2 l kaltes Wasser in den Topf gießen. Das Fleisch hineingeben, eventuell noch Wasser angießen (es sollte mit Wasser knapp bedeckt sein). Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles offen aufkochen, dabei den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Das Fleisch bei schwacher Hitze halb zugedeckt in 2 Std. gar ziehen lassen.
2. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Wasser in 20-25 Min. garen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Kerbel abzupfen und fein hacken. Schmand und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft würzen. Die Kräuter unterheben.
3. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Fleisch, Kartoffeln und Kräutersauce anrichten.