

Rezept

Rinderbrust mit Apfelmeerrettich

Ein Rezept von Rinderbrust mit Apfelmeerrettich, am 20.04.2024

Zutaten

2 l Fleischbrühe	Salz
1 kg Rinderschulter	1 kg Kartoffeln
2 Möhren	1/2 Sellerieknolle
1-2 Petersilienwurzeln	1 Stange Lauch
1-2 Stängel Stängel frischer Liebstöckel (Maggikraut)	Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben	1 Bund Petersilie
200 g saure Sahne	3-4 EL Meerrettich (aus dem Glas)
1 EL Zitronensaft	1 Apfel
2 Prisen Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Fleischbrühe aufkochen, salzen und das Fleisch in die Brühe einlegen. Bei schwacher Hitze offen in etwa 2 Std. 30 Min. gar ziehen lassen.
2. Die Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen. Den Lauch putzen und alles Gemüse waschen. Alles in Würfel bzw. Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Den Liebstöckel waschen.
3. Sobald das Fleisch fast gar ist, soviel Brühe abnehmen und auf das Gemüse gießen, dass es knapp bedeckt ist. Liebstöckel dazulegen und das Gemüse in etwa 15 Min. bissfest garen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken und unter das Gemüse mischen.
4. Die saure Sahne mit dem Meerrettich und dem Zitronensaft verrühren. Den Apfel schälen und dazureiben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker pikant würzen.
5. Das Fleisch aus der Brühe heben und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Auf angewärmten Tellern anrichten und den Apfelmeerrettich und das Gemüse dazu servieren.