

Rezept

Siedefleisch mit Semmelkren

Ein Rezept von Siedefleisch mit Semmelkren, am 07.05.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen	1 Bund	Suppengemüse
1,2 kg	Rinderbrust oder Schulter	4	Wachholderbeeren
2	Lorbeerblätter	1	getrocknete rote Chilischote
	Salz	100 g	altbackenes Brot oder Brötchen
50 g	frischer Meerrettich	1 Bund	Schnittlauch
100 g	Sahne		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und mit einem Messer leicht zerdrücken. Suppengemüse waschen, putzen und schälen. Petersilienblätter hacken und die Stängel beiseitelegen.
2. Ca. 1,5 l Wasser im Schnellkochtopf aufkochen. Fleisch, Knoblauch, Suppengemüse, Petersilienstängel sowie die restlichen Gewürze hinzufügen. Den Deckel fest verschließen und das Fleisch auf Stufe 2 ca. 1 Std. köcheln lassen.
3. Inzwischen Brot oder Brötchen in Würfel schneiden. Meerrettich waschen, schälen und fein reiben oder im Blitzhacker zermusen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
4. Den Schnellkochtopf ausdampfen lassen, öffnen und das Fleisch herausheben und warm halten. Die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen.
5. Das Brot in den Schnellkochtopf geben, 400 ml heiße Brühe darüberschöpfen und Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen durchrühren. Meerrettich, Schnittlauch und Petersilie unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell etwas Brühe hinzufügen und einmal aufkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Semmelkren servieren. Dazu passen Petersilienkartoffeln.