

Rezept

Suppenfleisch mit Meerrettich

Ein Rezept von Suppenfleisch mit Meerrettich, am 15.10.2024

Zutaten

1 kg Rindfleisch zum Kochen (Brust, Querrippe) mit Knochen	2 Möhren
1 Zwiebel	½ Stange Lauch
1 TL schwarze Pfefferkörner	Salz
8 mittelgroße fest kochende Kartoffeln	2 Lorbeerblätter
150 g frische Meerrettichwurzel	120 g Semmelbrösel
2 EL Butter	2 EL Zitronensaft
200 ml Milch	Zucker
Muskatnuss, frisch gerieben	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Das Suppenfleisch kurz waschen, in etwa 2 l kochendem Wasser aufsetzen. Den Schaum abschöpfen. Die Möhren schälen, den Lauch putzen und waschen, die Zwiebel schälen. Alles in grobe Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt bei ganz schwacher Hitze 2 Std. garen.
2. Nach 1½ Std. 600 ml Brühe für den Meerrettich abschöpfen, abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und zum Fleisch geben, mitgaren.
3. Für den Meerrettich die Semmelbrösel in einem Topf mit der abgekühlten Fleischbrühe verrühren und 15 Min. quellen lassen. Den Meerrettich schälen und reiben oder klein schneiden und im Blitzhacker pürieren. Mit dem Zitronensaft mischen, damit er nicht braun wird. Die Bröselmischung langsam aufkochen lassen, die Butter, 1 Prise Zucker und die Milch zugeben, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Meerrettich unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Das Fleisch aus der Brühe heben und in dünne Scheiben aufschneiden, mit etwas Brühe beträufeln. Die Kartoffeln dazulegen, den Meerrettich extra servieren.