

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rindfleisch, (Hüftdeckel, Tafelspitz)
2 Liter Wasser
3 Möhre(n)
1 Stange/n Lauch
150 g Sellerie
1 Petersilienwurzel(n)
1 Zwiebel(n)
30 g Butter
3 EL Mehl
3/4 Liter Fleischbrühe, heiße
3 EL Sahne
1/2 Stange/n Meerrettich . klein
1/2 Apfel
Salz

Rezept:

Das Wasser in einem großen Topf mit je einem Teelöffel Salz pro Liter zum Kochen bringen. Wer es etwas gehaltvoller mag, kann auch statt Wasser Rinderbrühe in gleicher Menge nehmen. Das Fleisch hineinlegen und etwa zwei Stunden bei milder Hitze köcheln lassen.

Derweil das Gemüse putzen, klein schneiden und etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit zum Fleisch geben.

Für die Meerrettichsauce die Butter zerlassen und mit Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, mit Salz würzen, die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Erst zum Schluss geriebenen Meerrettich und geriebenen Apfel zugeben - damit der Meerrettich nicht an Schärfe verliert nicht mehr zu stark erhitzen und auf keinen Fall noch einmal aufkochen lassen.

Das Fleisch nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf einer Platte auf dem Gemüse anrichten und mit etwas Fleischbrühe übergießen.

Die Sauce getrennt dazu reichen.

Als Beilage passen am besten Petersilienkartoffeln. Dazu werden Preiselbeeren gereicht.

Winterlicher Schweinebraten

Zutaten für 6 Personen:

1500 g	Schweinebraten (Schinkenbraten, evtl. vom Wildschwein)
1 Bund	Suppengrün
1/2 Liter	Bier (Schwarzbier)
1/2 Liter	Fleischbrühe (Fond)
1	mittelgroße Zwiebel(n)
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehe(n)
1	Orange(n)
1 TL	Paprikapulver
1/4 TL	Zimt
4	Gewürznelke(n)
4	Wacholderbeeren
4 Körner	Piment
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer 1 EL Essig

Rezept:

Den Schinkenbraten parieren, pfeffern, salzen und mit Senf einreiben. Das Öl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten.

Den Braten wieder aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Schwarzbier ablöschen. Den Knoblauch, die klein geschnittene Orange, den Honig und die Gewürze hinzufügen, umrühren und den Braten obendrauf legen.

Mit der Brühe auffüllen und das Ganze 1,5 Std. köcheln lassen. Den Braten schneiden, die Soße sieben und nach Belieben andicken und abschmecken.