

SIEDFLEISCH VOM SCHWEIZER WEIDERIND MIT MEERRETTICHSAUCE

Rezept für 4 Portionen

1 kg Schweizer Weiderind Siedfleisch
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 grosse Zwiebel, in Scheiben geschnitten, geröstet
1 Bund Suppengemüse, grob geschnitten
40 g Butter
40 g Mehl
5 dl Bouillon
weisser Pfeffer aus der Mühle
Salz
2 EL Meerrettich, frisch gerieben

Wasser aufkochen, das Fleisch hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Hitze reduzieren, pfeffern, salzen und die gerösteten Zwiebelringe und das Suppengemüse begeben. 2 Stunden ziehen lassen. Fleischsuppe passieren und Brühe für die Sauce absieben. Das Fleisch zurück in die Bouillon geben und warmhalten.

Aus Butter, Mehl und Bouillon eine helle Mehlschwitze herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen. Erst jetzt mit einem Schneebesen den Meerrettich hineinrühren und ab jetzt nicht mehr kochen. Die Sauce mit dem Siedfleisch servieren. Dazu passen geschwellte Kartoffeln.

Das abgebildete Anrichtegeschirr stammt aus Privatbesitz