Krenfleisch mit saurem Wurzelwerk und röschen Zwiebelbratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

„Schmackiges Sommeressen“ für jeden Tag, gut vorzubereiten, herzhaft, lecker

Zutaten

- Für das Krenfleich:
- 700 – 800 g magere, parierte Rinderbrust
- Frischer, geriebener Meerrettich
- Salz, 5 – 6 gedrückte Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Suppengrün
- 1 gebrannte Zwiebel
- Für das Julienne - Gemüse:
- 2 Stangen Porrèe in dünnen Streifen (Nur das Weiße)
- 1 – 2 frische Möhren in dünnen Streifen (Gleiche Menge)
- 120 g Knollensellerie in dünnen Streifen (Gleiche Menge)
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Für die Marinade:
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 5 El weißer Balsamico
- 2 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer,1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die gewaschene Rinderbrust in kochendes Salzwasser geben, den Topf zurückziehen, Suppengrün und Gewürze beifügen, nur noch leise weiter „simmern“ lassen.

Schritt4

In einer kleinen Stielpfanne ohne Fett die halbierte Zwiebel schwarz brennen, dazu geben.

Schritt5

(Das macht die schöne Bernstein - Farbe der Bouillon aus)

Schritt6

Ca 1 1/2 Stunden leise köcheln lassen, danach prüfen, das Fleisch sollte sehr schön weich sein.

Schritt7

Danach in recht dünne Scheiben schneiden.

Schritt8

In der Zwischenzeit, .die geriebene Knoblauchzehe mit etwas Bouillon, Balsamico, Salz, gemahlenem Pfeffer und einer Prise Zucker zu einer herzhaften Marinade verrühren, mit dem Rapsöl aufziehen, nachschmecken.

Schritt9

Das Wurzelgemüse mit wenig von der Bouillon „bissfest“ blanchieren und mit etwas von der Marinade anmachen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das ausgekühlte, dünn geschnittene Rindfleisch in einer feuerfesten Form oder auf einer Platte „staffelartig“ anrichten und die Marinade gleichmäßig verteilen.

Schritt12

Das Wurzelgemüse darüber geben, mit Schnittlauch bestreuen;

Schritt13

frisch geriebenen Meerrettich darüber reiben.

Schritt14

Gern reiche ich dazu rösche Zwiebelbratkartoffeln und frische Saisonsalate nach Marktangebot.

Schritt15

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** gut vorzubereiten, preiswert, schmeckt der ganzen familie

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krenfleisch-mit-saurem-wurzelwerk-und-roeschen-zwiebelbratkartoffeln/