



Rinderbrust Flämische Art, mit einer Meerrettich - Breadsoße und Bouillonkartoffeln

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein frisch gekochtes „Siedfleisch“, mit frischen Frühlingsgemüsen, unübertroffen für Liebhaber eines klassischen Siedfleisches

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1kg parierte Rinderbrust
- 1 Bund Suppengemüse
- Salz, Pfeffer, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken
- Für das Gemüse:
- 1 kleiner Kopf Wirsing
- 4 Möhren
- 1 kleine Knolle Sellerie
- 1/2 Stange Porrée
- 1 Bund Frühlingslauch
- Etwas gehackte Petersilie
- Für die Meerrettich - Breadsoße:
- Frischer, geriebener Meerrettich 1 oder 1 kleines Glas Meerrettich
- Saft 1 Zitrone
- 4 - 5 Scheiben Toastbrot
- 1 Becher Crème fraîche
- Für die Bouillonkartoffeln:
- 750 g Kartoffeln
- 4 El fein gewürfeltes Gemüse aus: Sellerie, Möhren, Porrée

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Rindfleisch in kochendem Wasser kurz blanchieren, abspülen und erneut in kochendes Salzwasser ansetzen.

Schritt3

(Durch das Blanchieren und der Hinzugabe einer gebrannten Zwiebel sollte gewährleistet sein, dass man eine absolut klare, "bernsteinfarbene" Consommé erhält)

Schritt4

Das Suppengrün und 1 schwarz gebrannte Zwiebel und die Gewürze dazu geben. Leise ca. 2 - 2,5 Stunden weich köcheln lassen.

Schritt5

20min. vor Ende der Garzeit, die ganzen, geputzten Möhren, den Frühlingslauch und den Sellerie dazu geben, „al dente“ blanchieren, heraus nehmen.

Schritt6

Die Krautköpfe:

Schritt7

Den Wirsing putzen und von den harten, grünen Außenblättern befreien.

Schritt8

In kochendem Salzwasser kurz 2-3 min. blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen lassen. Die Blätter auf einem Küchentuch auslegen, Strünke heraus schneiden und alles mit Hilfe des Tuchs zu kleinen Krautköpfen formen.

Schritt9

Die Köpfchen in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen, salzen, pfeffern, etwas von der Bouillon angießen. Für 20 - 25 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, leicht bräunen.

Schritt10

Die Bouillonkartoffeln:

Schritt11

Die geschälten Kartoffeln in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Schritt12

Die Gemüsewürfel "Brunoise" dazu geben, salzen pfeffer und mit der Rinderbouillon bedecken,

weich kochen

Schritt13

Schritt14

Meerrettich-Breadsoße:

Schritt15

(Diese „englische Breadsoße“ koche ich lieber, wie eine herkömmlich, mit Mehl gebundene Soße)

Schritt16

Dazu ca. 1/2 l der heißen Kochbouillon entnehmen und das in Würfel geschnittene und entrindete Toastbrot dazu geben.

Schritt17

Zerfallen lasse, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Meerrettich würzen. Die saure Sahne verkochen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die Rinderbrust in zünftige Scheiben schneiden und in einer feuerfesten Form anrichten. Mit etwas Bouillon übergießen und mit gehackter Petersilie und grobem Meersalz bestreuen.

Schritt20

Den Sellerie und Möhren mit einem Bundmesser in Scheiben schneiden und mit den Frühlingszwiebeln und den Krautköpfen um das Fleisch garnieren.

Schritt21

Bouillonkartoffeln und die Meerrettichsoße extra reichen.

Schritt22

Eine wunderschöne, üppige Platte oder Cocotte ist entstanden sein, einfach ein Augen - und vor allen Dingen Gaumenschmaus!

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** klassisch, üppig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderbrust-flaemische-art-mit-einer-meerrettich-breadsoesse-und-bouillonkartoffeln/>