

Sanft gegartes Suppenfleisch mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce

Zutaten für 4 Personen

Suppenfleisch:

1 Zwiebel
1 Karotte
¼ Knollensellerie
1 kleine Lauchstange
2 Markknochen ca. 800 g
1,5 kg Rinderbrust
1 Lorbeerblatt
2–3 Pimentkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Wurzelgemüse und Garnierung:

1 Karotte
¼ Knollensellerie
1 kleine Lauchstange
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen (nach Belieben)

Meerrettichsauce:

1 EL Butter
1 EL Mehl
50 ml trockener Weißwein
150 ml Brühe
100 ml Sahne
4 EL Sahnemeerrettich
1 EL frisch geriebener Meerrettich
weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Für das **Suppenfleisch** die Zwiebel ungeschält halbieren, ohne Fettzugabe mit den Schnittflächen nach unten in eine heiße Pfanne geben und sehr stark bräunen.

Inzwischen etwa 3 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Karotte und Knollensellerie schälen und grob würfeln. Lauch waschen und grob in Stücke schneiden. Markknochen dazugeben und die Rinderbrust vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen. Sie sollte vollständig bedeckt sein – bei Bedarf kochendes Wasser nachgießen.

Gebräunte Zwiebelhälften, Gemüse, Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörner zugeben, die Hitze reduzieren und 2–2,5 Stunden bei schräg aufgesetztem Deckel leicht sieden lassen, dabei den anfangs aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel abtragen. Das Suppenfleisch herausnehmen und abgedeckt 10–15 Minuten ruhen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß halten.

Für das **Wurzelgemüse** Karotte und Knollensellerie schälen, den Lauch waschen. Das Gemüse in 5 cm lange, streichholzdünne Streifen schneiden. Etwas Brühe in einem Topf aufkochen, Gemüsestreifen zugeben und 2–3 Minuten bissfest garen. Das Suppenfleisch quer zur Faser in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Wurzelgemüse auf vier vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Darauf je zwei Scheiben Suppenfleisch legen und mit etwas Rinderbrühe übergießen. Die Fleischscheiben mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Für die **Sauce** die Butter in einem Topf aufschäumen, Mehl einrühren und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Brühe und Sahne mit einem Schneebesen einrühren, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Sahnemeerrettich und frischen Meerrettich dazugeben, mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Meerrettichsauce über das Fleisch geben und mit Schnittlauchröllchen und frisch gemahlenem Pfeffer servieren. Dazu schmecken kleine Salzkartoffeln.