

Siedfleisch an Meerrettich-Butter-Sauce

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 2 ½ Std.

Siedfleisch

| | | | |
|-----|-----|-------------------------|--|
| 1 | l | Wasser | Wasser mit Knoblauch und besteckter Zwiebel aufkochen, salzen; Fleisch begeben; 2-3 Std. zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln |
| 1 | Stk | Knoblauchzehe, halbiert | |
| 1 | Stk | besteckte Zwiebel mit: | |
| 2 | Stk | Nelken | |
| 1 | Stk | Lorbeerblatt | |
| 2 | TL | Salz | |
| 600 | g | Rindfleisch zum Sieden | |

Gemüse

| | | | |
|-----|---|----------------------|---|
| 300 | g | Rüebli, in Stücken | Das Gemüse die letzten 30-40 Min. mit garen |
| 300 | g | Sellerie, in Stücken | |
| 300 | g | Lauch, in Stücken | |

Sauce

| | | | |
|--------|-------------|-------------------------------------|--|
| 3 | dl | Fleischbouillon aus Sud | die entstandene Fleischbouillon in eine kleine Pfanne giessen; auf ca. 1 ½ dl einkochen; |
| 1 ½ | TL | Maisstärke | mit Wasser anrühren, unter Rühren begeben, aufkochen |
| 2 | El | Wasser | |
| 1 | Stk oder | Meerrettich, an der Raffel gerieben | zugeben |
| 1 | TL | Meerrettich aus dem Glas | portionenweise untermischen, die Sauce darf nicht mehr kochen würzen und abschmecken |
| 50 | g | Butter, kalt, gewürfelt | |
| einige | Tropfen | Zitronensaft | |

