

Wurzelfleisch

Zutaten für vier Portionen:

- 1 kg Rindfleisch (Schulter)
- 200 g Sellerie (Knolle)
- 100 g Petersilwurzel
- 600 g Karotten
- 1 Stange Lauch
- 250 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Bund Schnittlauch
- Essig
- Meerrettich
- Salz
- Kümmel
- Pfefferkörner (schwarz)
- 1 Lorbeerblatt

Die Hälfte des geputzten Wurzelgemüses in Julienne schneiden, die zweite Hälfte grob würfeln. Die Kartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden.

Das grob gewürfelte Gemüse in etwa zwei Liter Wasser mit dem Lorbeerblatt, etwas Kümmel, ein paar Pfefferkörnern und einem Spritzer Essig bei großer Hitze aufkochen lassen. Das Fleisch einlegen und alles nochmals aufkochen. Hitze auf kleine Flamme reduzieren und alles zugedeckt 1,5 bis zwei Stunden köcheln lassen.

Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Sud abseien und darin die Kartoffeln und das in Streifen geschnittene Gemüse bissfest kochen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Kartoffeln, Gemüsestreifen und ein wenig Kochfond anrichten. Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch bestreuen.