

# SIEDEFLEISCH AUS DER SCHULTER MIT APFEL-MEERRETTICH-SOÛE!



## FÜR 4 PERSONEN

### Für das Fleisch

1 l Wasser  
1 kg Schildstück  
(mittlere Schulter)  
vom jungen Limousin Rind  
2 Zwiebeln  
3 mittelgroße Möhren  
1 Stange Porree  
2 Petersilienwurzel  
½ Sellerieknolle  
1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner  
4 Pimentkörner, 3 TL Salz

### Für die Soße

1 kleine Zwiebel  
1 großer Apfel  
2 EL Butter, 2 EL Mehl  
300 ml Rinderbrühe  
(vom gekochtem Schildstück)  
3 EL Crème fraîche  
250 ml Sahne  
100 g Meerrettich aus dem Glas

## SO EINFACH GEHT'S!

**Fleischzubereitung:** Das Wasser mit den Gewürzen und dem Gemüse zum Kochen bringen. Wenn die Brühe kocht, das Fleisch reinlegen und einmal aufkochen lassen.

Die Temperatur reduzieren und dann das Fleisch 2 Stunden leicht kochen.

**Soßenzubereitung:** Die Zwiebel und den Apfel in feine Würfel schneiden. In der Butter anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und weitere 2 Minuten rühren. Unter Rühren die Rinderbrühe nach und nach zugeben bis es schön sämig ist, ohne Klümpchen. Crème fraîche und Sahne einrühren, wenn nötig, noch etwas Brühe zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Meerrettich mengenmäßig nach gewünschter Schärfe einrühren. **WICHTIG:** die Soße darf nun nicht mehr kochen! Das Fleisch aus der Brühe nehmen und in dünne Scheiben schneiden. In der Brühe kann das geschnittene Fleisch warm gehalten werden. Zu dem Fleisch reicht man die Meerrettichsoße; dazu passt sehr gut Gurkensalat und Salzkartoffeln.

**Tipp:** Die restliche Brühe ist eine köstliche Suppengrundlage.

## EIN ECHTES LIEBHABER-GERICHT!