

Suppenfleisch & Meerrettichsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

Suppenfleisch

- 1 kg Suppenfleisch
- Suppenknochen
- 2 L Wasser
- Suppengrün (Sellerie, Lauch, Karotte)
- Salz
- 1 Zwiebel gespickt mit 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt

Meerrettichsauce

- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- 1 mittlere Stange Meerrettich od. ca. 200-300 g geriebenen (gibt es beim Metzger oder Gemüsehändler)
- ¼ l Brühe (v. vorher gekochten Suppenfleisch)
- ¼ l Milch
- Salz
- 1 Prise Zucker

Vorbereitung 60 Minuten, Kochzeit ca. 90–120 Minuten

Suppenfleisch:

1. Wasser aufkochen, salzen etwas Fleischbrühwürfel zugeben, Fleisch zugeben, Gemüse zugeben, nach dem Kochen die Brühe abseihen.
2. Kochzeit im Topf ca. 1,5-2 Stunden oder im Schnellkochtopf: ca. 30-40 Minuten

Meerrettichsauce

1. Meerrettich putzen, waschen, am offenen Fenster reiben (oder mit etwas Flüssigkeit im Mixer zerkleinern (am besten man kauft bereits geriebenen Meerrettich))
2. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne herstellen, den geriebenen Meerrettich 5 Minuten mitdämpfen lassen, langsam aufgießen und mit dem Schneebesen gut dabei rühren. Mit Salz und Zucker würzen, 15-30 Minuten kochen lassen und immer wieder umrühren, da die Soße sonst anbrennt. Durch längeres Rühren verliert der Meerrettich an Schärfe.

Suppenfleisch passt gut zu Meerrettichsauce, in der Brühe abgekühlt und am nächsten Tag in dünne Scheiben geschnitten zu Sauce Vinaigrette oder Käferbohnsalat. Die Fleischbrühe ist eine sehr gute Suppe zu Leberknödel, Markklößchen, Schinkenklößchen, Flädle.

Meerrettichsauce passt zu gekochtem Rindfleisch wie Wadenfleisch, Tafelspitz, Zungenbug