

GEKOCHTES RINDFLEISCH MIT BRATKARTOFFELN, MEERRETTICH UND GRÜNER SOÛE

Rezept von Steffen Pfeiffer, Gasthaus „Zum Wasserweibchen“, Bad Homburg

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rindfleisch (Schaufelbug)
1 Bund Suppengrün
Lorbeerblatt
600 g Kartoffeln
150 g Butterschmalz
50 g Speck
1 Packung Grüne Soûe-Kräuter
2 kleine Gewürzgurken
1 Ei
300 g frischer Meerrettich
150 g geschlagene Sahne
1 TL Walnuss-Senf
350 g Creme Fraîche
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Rindfleisch in Wasser mit Suppengrün und dem Lorbeerblatt 2,5 Stunden kochen.

Die Kartoffeln kochen, schälen und grob zerteilen. In reichlich Butterfett und Speckwürfeln schön kross braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter der grünen Soûe so fein wie möglich hacken. Die Gewürzgurken fein hacken. Kräuter, Gewürzgurke und gehacktes Ei mit Creme Fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den frischen Meerrettich reiben und mit der geschlagenen Sahne vermengen bis eine cremige Masse entstanden ist. Walnuss-Senf dazugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken.