

Rindfleisch mit Meerrettich bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rindfleisch (Tafelspitz), 4 Esslöffel Rindsbouillon (instant), 125 ml Sahne, 6 Esslöffel Mondamin Fix Soßenbinder (hell), 4 Teelöffel Sahne-Meerrettich aus dem Glas (Aldi), 2 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Zucker, 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Rindsbouillon in 2 Liter Wasser einrühren und zum Kochen bringen.

Das Rindfleisch hineinlegen (es sollte bedeckt sein) und zugedeckt bei schwacher Hitze mindestens 2 Stunden köcheln lassen.

Fleisch herausnehmen und warmstellen.

350 ml von der Brühe abnehmen, mit der Sahne in einen Topf geben, aufkochen, Soßenbinder einrühren und ca. 1 Minute kochen.

Mit Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit

P.S. Wer gerne viel Soße zum Fleisch mag, sollte gleich die doppelte Menge machen.

Die restliche Brühe kann man mit Nudeln verfeinern und als Vorsuppe reichen.