

Hauptgericht

Hüferschwanzel mit Kren und Boullionkartoffeln

Zutaten:

800 g Bürgermeisterstück
200 g Rinderknochen
300 g Zwiebeln
300 g Selleriekopf
2 St. Karotten mittelgroß
1 Stängel Lauch
160 g Meerrettich frisch
800 g Kartoffeln, festkochend
3 St. Lorbeerblatt
8 St. Wacholderbeeren
2 St. Nelken
Salz
Pfeffer
Zucker
0.2 Bund Blattpetersilie

Zubereitung:

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Knochen darin blanchieren. Anschließend Knochen mit kaltem Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Nach 30 Minuten Kochzeit Fleisch und nach weiteren 60 Minuten das in grobe Stücke geschnittene Gemüse hinzufügen. (nur 1/3 des Gemüses verwenden) Danach die Brühe mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Nelke würzen. Nun muss das Fleisch noch einmal 30 Minuten kochen. Die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Das Gemüse in etwas kleinere Würfel schneiden. Alles in einen Topf geben und mit der Brühe des Fleisches übergießen. Ca. 20-30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. In einem tiefen Geschirr anrichten. Zunächst die Boullionkartoffeln, darauf Scheiben des Fleisches. Garniert wird mit frisch geriebenem Meerrettich und Blattpetersilie.