

# Beinflfleisch



## Zutaten für vier Personen:

4 Beinscheiben  
1 Stück Rinderbrust  
2 EL neutrales Öl  
1 Gemüsezwiebel  
2 große Karotten  
1 Scheibe Sellerie  
1 große Lauchstange  
1 Petersilienwurzel  
1 Chilischote  
3 Knoblauchzehen  
1/2 Bund Petersilie  
10 Pfefferkörner  
6 Pimentkörner  
6 Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Glas Sahnemeerrettich

1. Beinscheiben bzw. Rinderbrust gut salzen und pfeffern und in großer, beschichteter Pfanne mit 2 EL neutralem Öl portionsweise anbraten.  
2. Drei Liter Wasser in großem Topf aufsetzen, Beinscheiben und Bruststück hineingeben, eine Stunde ziehen lassen, allenfalls leise köcheln auf sehr milder Hitze.  
3. Zwiebel mit Schale halbieren, ohne Fett an der Schnittfläche anbräunen.  
4. Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel und Lauchstange putzen und grob in Stücke schneiden. Knoblauchzehen abziehen.

5. Alles Gemüse und die restliche Gewürze zugeben und nochmals eine Stunde ziehen lassen.

6. Beinscheiben und Rinderbrust herausnehmen, jeweils eine Beinscheibe in ein Suppenteller geben, mit etwas Brühe auffüllen, Kartoffel dazu und Gemüse aus der Brühe.

7. Sahnemeerrettich extra reichen.

## Hinweise:

Als Beilage gedämpfte Kartoffeln wählen.

Zum Servieren eventuell Fleisch der Beinscheiben auslösen und schon in mundgerechte Stückchen schneiden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 170 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, österreichisch

Anpassung und Foto: Walter Stand 18.01.2023