

Fränkisches Krenfleisch - *etwas abgewandelt*

Zutaten:

1 Kilo Rindfleisch, vorzugsweise Tafelspitz oder Schulter
1 Suppengemüse (2-3 Möhren, Porree, Sellerie)
1 Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen (ganz)
1 frische Chilischote (entkernt)
400 ml Rinds- oder Kalbfonds

2 Lorbeerblätter
5 Nelken
1 Thymianzweig
je 5 Wacholderbeeren, Pimentkörner, Pfefferkörner
1 getrocknete Chili
1 TL Zucker
2 EL Essig
Salz und Pfeffer

1 frische Meerrettichstange
2 EL Butter
1/2 Becher Sahne
100 – 150 ml Rinderbrühe aus dem Fleischtopf
Zitronensaft
Salz und Zucker
Muskat

Zubereitung:

Das Rindfleisch blanchieren, dafür in siedendes Wasser legen und darin 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse grob schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Blanchier-Wasser einfach abgießen.

Den Topf mit Fonds und kaltem Wasser füllen. Gemüse, Fleisch, Gewürze und Essig hinzugeben. Für zwei bis drei Stunden ganz knapp unter der Siedetemperatur garen. Der Fingertest zeigt, wann das Fleisch zart und mürbe ist. Rinderbrühe durch Sieb abgießen und auffangen.

In der Zwischenzeit die Meerrettichstange putzen und reiben. Butter in kleinem Töpfchen schmelzen, dann Meerrettich dazugeben. Rinderbrühe aus dem Fleischtopf und Sahne dazu, alles köcheln und ein wenig reduzieren lassen. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und mit etwas Zitronensaft abrunden.

Die Sahne nimmt dem Kren etwas die Schärfe, ebenso eine längere Kochzeit. Mehr Kren macht's schärfer!

Das Fleisch in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Soße ca. 10 Minuten einziehen lassen.

Die übrige Rinderbrühe in Gläser abfüllen und als Fonds aufbewahren.

Beilagen: Klöße oder Pellkartoffeln, rote Beete und Preiselbeeren
Dazu: Fränkisches Bier

