



Tellerfleisch von der Zwerchrippe

mit Boullion-Gemüse und Sauce Blanc

Zutaten

Tellerfleisch:

- ca. 1,2 kg Zwerchrippe mit hohem Fleischanteil vom Steindlhof Angus
- 500 g Rinderknochen vom Steindlhof
- ca. 200 g Suppengemüse (Lauch, Möhren, Sellerie oder Petersilienwurzel)
- 1 Zwiebel
- Salz, 3 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Petersilie



Boullion-Gemüse:

- 200 g Kartoffeln fest vom Steindlhof
- 150 g Petersilienwurzel
- 150 g Lauch
- 200 g Möhren
- Salz, Pfeffer
- Liebstöckel

Sauce:

- 300 ml Rinderbrühe
- 100 ml Sahne
- 1 El Stärke
- Salz, Pfeffer
- 1 El Limettensaft
- etwas Weißwein

Zubereitung

Die Knochen in heißem Wasser einmal aufkochen lassen, abgießen und kalt abbrausen. Dieser Arbeitsschritt ist notwendig, damit die Brühe nicht trüb wird.

Suppengemüse waschen und grob zerkleinern, Zwiebel in der Schale einmal halbieren.

Die gereinigten Knochen in einem Suppentopf mit kaltem Wasser aufsetzen, zum kochen bringen, abschäumen. Das Fleisch einlegen. Darauf achten, dass es vollständig mit Wasser bedeckt ist. Salz, Gemüse, Zwiebel und Lorbeerblatt zugeben. Wieder aufkochen und evtl. abschäumen. Den Deckel auflegen und bei geringer Hitze ca. 5 Std. garen lassen. Ich habe die Temperatur niedrig bei ca. 80° bis 90 °C gehalten, so bleibt das Fleisch saftig. Wenn es schneller gehen soll, kann man das ganze auch bei einer etwas höheren Temperatur in 2 Std. garen.

Eine halbe Stunde bevor das Fleisch gar ist, 300 ml von der Rinderbrühe abschöpfen und in einen Topf geben. Die Brühe mit der Sahne aufgießen und etwas einreduzieren lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse schälen und würfeln, den Lauch in Ringe schneiden. Von der Brühe nochmals 200 ml abnehmen, das Gemüse darin garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Liebstöckel abschmecken.

Die Soße mit etwas Stärke leicht binden. Nicht zu viel Stärke nehmen, da die Soße sonst schnell pampig und klebrig schmeckt. Anschließend mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und etwas Wein abschmecken. Um die Sauce homogen zu machen, mixe ich sie mit dem Zauberstab kurz auf.

Nun das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Knochen rauslösen und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf dem Boullion-Gemüse mit der Sauce anrichten.

Aus der restlichen Brühe lässt sich eine wunderbare Suppe herstellen.

Ich wünsche einen guten Appetit!