

Rindfleisch m. Zwiebelsoße, Kartoffelsalat u. Gurke



Zutaten für 4 Personen:

Für das Rindfleisch:

1,6 kg falsches Filet (Rind)
3 l Wasser
1 Bund Suppengrün
(Porree, Petersilie
Möhre, Zwiebel, Sellerie)
1 Zwiebel
1 frisches Lorbeerblatt, Liebstöckel, 600 g Zwiebeln
150 g Butter, 2 EL Mehl, 4 EL Estragon-Essig
2 EL Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

1 kg gekochte, feste Kartoffeln
100 g feine Zwiebelwürfel
200 ml Brühe,
3 EL Essig,
1 EL Senf,
Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb, 1 TL Senf (mittelscharf)
250 ml neutrales Öl,
1 EL Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rindfleisch:

Das Rindfleisch mit dem kalten Wasser in einem großen Topf aufsetzen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen und waschen. Den Schaum, der sich beim Kochen bildet, abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

Die Zwiebel schälen und halbieren und in einer Pfanne anrösten. Das Suppengemüse, Liebstöckel und das Lorbeerblatt mit der Zwiebel in den Topf geben und bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen.
Das Fleisch ist gar, wenn es mit einer Fleischgabel durchstochen werden kann.

Für die Soße werden die gehackten Zwiebeln in Butter angeschwitzt, dann mit Mehl bestäubt und mit Brühe abgelöscht. Essig und Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelsoße solange köcheln, bis die Zwiebeln weich sind.

Kartoffelsalat:

Die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit Brühe übergießen und aufkochen. Zum Schluss kommt der Essig hinzu, dann die Marinade über die in mundgerechte Stücke geschnittenen Kartoffeln gießen und ziehen lassen.

Für die Mayonnaise: Eigelb und Senf in einem Gefäß mit dem Schneebesen verrühren. Circa ein Fünftel des Öls tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Öl mit einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Mayonnaise unter die Kartoffeln rühren. Fleisch mit Zwiebelsoße, Kartoffelsalat und einer aufgefächerten Gewürzgurke auf dem Teller anrichten.

Rezepte: Bernd Borgmeier, Fotos: Harald Hübl, gettyimages