

Rindsvoessen mit Rettich



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Schmoren: ca. 1¼ Std.

Hauptgericht für 4 Personen

Bratbutter zum Braten

800 g Rindsvoessen
(z. B. Schulter)

2 EL Mehl

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

500 g Rettich, längs halbiert,
in ca. 2 cm dicken
Scheiben

4 Schalotten, halbiert

1 dl dunkles Bier

2 dl Fleischbouillon

1 Nelke

2 Zweiglein Majoran

2 EL Quittengelee

1. Wenig Bratbutter im Bratpfopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, mit wenig Mehl bestäuben, würzen. Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
2. Rettich und Schalotten ca. 5 Min. anbraten, Hitze reduzieren. Bier dazugliessen, auf die Hälfte einköcheln. Bouillon, Nelke und Majoran begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1¼ Std. schmoren. Pfanne von der Platte nehmen. Quittengelee darunterühren.

Dazu passen: Spätzli, Brezen.

Portion: 307 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 44 g

