

Bohneneintopf | Ochsenbrust | Meerrettichbrot

(4 Personen)



Eintopf

Zutaten

| | |
|-------|---|
| 1,7 l | Wasser, gesalzen |
| 500 g | Ochsenbrust |
| 220 g | Zwiebel, geschält |
| | Nelke und Lorbeer für gespickte Zwiebel |
| 200 g | Romano-Bohnen |
| 120 g | Kartoffel, gewürfelt |
| 40 g | Zwiebel, gewürfelt |
| 80 g | Möhren, in Scheiben |
| 40 g | Knollensellerie, gewürfelt |
| 1 g | Bohnenkraut, gezupft |
| 1 g | Liebstöckel, gezupft und gehackt |
| 10 g | Petersilie, gezupft und gehackt |

Zubereitung Bouillon & Fleisch von der Ochsenbrust

Ochsenbrust wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, dies aufkochen und abschäumen. Bei geringer Hitze weiterkochen und gelegentlich Wasser nachfüllen. Nach etwa 1 Stunde das Salz und die gespickte Zwiebel dazugeben. Gerne noch Stiele von Kräutern in die Brühe geben, falls diese vorhanden sind. Wenn das Fleisch gar ist, dieses aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb mit Tuch langsam und vorsichtig passieren.

Zubereitung der Einlage

Kartoffelwürfel, Möhrenscheiben, Selleriewürfel und Romano-Bohne in der fertig passierten Ochsenbrustbouillon blanchieren. Bohnenkraut fein hacken, die Ochsenbrust mundgerecht würfeln und in die fertige Bouillon geben. Anschließend mit Bohnenkraut verfeinern.

Meerrettichbrot

Zutaten

| | |
|-------|----------------------|
| 300 g | kräftiges Körnerbrot |
| 40 g | Butter |
| 20 g | Meerrettich |
| 10 g | Schnittlauch |
| | Salz, grober Pfeffer |

Zubereitung

Dicke Brotscheiben schneiden und mit Butter bestreichen. Vor dem Servieren mit frisch gehobeltem Meerrettich und dem Schnittlauch bestreuen. Salz und groben Pfeffer bei Bedarf hinzugeben.

Anrichten

Den Eintopf in der Bowl anrichten und das Meerrettichbrot dazu reichen. Als Finish mit gehackter Petersilie garnieren.