

Saures Rindfleisch (Für 4 Personen)

Fleisch 800 g Rindfleisch (Tafelspitz oder Schulterteile)

Gemüse 1 kleine Zwiebel mit Schale
1 Stangensellerie
1 Karotte

Würzmittel 4 Pfefferkörner, zerdrückt
1 kleines Lorbeerblatt
Salz

Marinade 50 ml Rotweinessig
100 ml Öl
1 Zwiebel (100 g), in Ringen geschnitten
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

- Das Rindfleisch in leicht kochendes Wasser geben und etwa drei Stunden kochen lassen.
- Von der Zwiebel die Wurzel wegschneiden, halbieren und mit der Schale in der Pfanne braun anbraten und zum Fleisch geben.
- Den Sellerie und die Karotte putzen, waschen, in Stücke schneiden und eventuell zu einem Bündel binden und ebenfalls dazugeben.
- Knapp am Siedepunkt unter gelegentlichem Abschäumen kochen lassen.
- 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt dazugeben und weiter kochen lassen.
- Das Fleisch aus der Suppe nehmen und im kalten Wasser abkühlen lassen.
- Inzwischen die Marinade herstellen. Den Rotweinessig mit Salz, Pfeffer und etwas kalter Fleischsuppe verrühren, das Öl langsam einfließen lassen und nochmals würzen.
- Das Fleisch nach dem Erkalten in feine Scheiben schneiden, auf Teller oder eine Platte geben und mit der Marinade übergießen, eventuell nachwürzen und mit Schnittlauch bestreuen.

