



Märkisches Zwiebelfleisch mit Meerrettich

Ein deftiges, herzhaftes Gericht aus der kalten Traditionsküche für den Spätsommer und Herbst. – Meerrettich darüber ist ein Muss!

3 Varianten sehen zur Auswahl: Zum einen als Hauptgericht klassisch mit Bratkartoffeln und frischen Gurkensalat, zum anderen als Vesperbrot mit gebutterten Bauernbrot oder wie hier im Bild crossover Art in griechischem Pita-Brot und Romano-Salat aus der Hand servieren.

Als Hauptgericht 3 – 4 Personen

ZUTATEN :

FLEISCH-ZUBEREITUNG :

800 g	Kassler-Kotelett am Knochen (alternativ Kasslerkamm, wer mag, auch Kassler-Bauch)
500 ml	Wasser
2	Lorbeerblätter
2	Zwiebeln (grob zerschnitten)
2	Knoblauchzehen (zerdrückt)
6	wachholderbeeren
2	Möhren (in groben Stücken)
1 Stück	Sellerie (in groben Stücken)
4 Stück	Piment
8	Pfefferkörner

ZWIEBEL-MARINADE :

3 – 4	Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)
1	gegerate Möhre in Scheiben
3 – 4	Spreewälder gewürzgurken (in Scheiben)
100 ml	reduzierte Fleischbrühe
6 EL	Weißweinessig
12 EL	Pflanzenöl
1 – 2 TL	Bautz'ner Senf
3	frische Lorbeerblätter
8 Stück	Piment
1 EL	rote Beeren
	Salz
	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DAZU :

frisch geriebener Meerrettich
(alternativ Konserve)
gehackte Petersilie, Schnittlauch
Bauernbrot, Bratkartoffeln, Pita-Brot, Gurkensalat, Tomaten

1 Das Kassler auf dem Knochen im ganzen in einen entsprechenden Topf legen, Wasser aufgießen, die vorbereiteten Gemüse und Gewürze zugeben und zugedeckt etwa 45 Minuten leise sieden lassen. – Im Topf mit der Brühe abkühlen lassen.

Kassler aus der Brühe nehmen, vom Knochen schneiden und in sehr dünne Scheiben schneiden. – Die Brühe durch ein Sieb passieren und auf 250 ml einkochen lassen. Einige Möhrenstücke zurück behalten und in Scheiben schneiden, den Rest der Gar-Gemüse entsorgen.

Aus dem reduzierten Garsud, Essig und Öl sowie Senf und Zucker eine herzhafte Marinade rühren, gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken. Kräftig pfeffern.

Mit den Zwiebeln beginnend das Fleisch in einem entsprechenden Gefäß schichtweise mit Zwiebeln, Möhre, Gurke, Fleischscheiben und Gewürzen auslegen. (Bild 1) Jede Lage mit der Marinade begießen und jede Schicht leicht andrücken. Mit Zwiebeln, Möhre und Gurke abschließen. Rest der Marinade darüber geben. (Bild 2) – Gefäß verschließen und zwei Tage im Kühlschrank marinieren.

ANRICHTEN : Kleine Pita-Brote (Ø 12 cm) toasten. Zwiebelfleisch abtropfen lassen. (Wenn das Fleisch mit Bratkartoffeln serviert wird, ist dies nicht nötig). Pita -Brote aufschneiden, Salatblätter auflegen, reichlich Fleisch, Zwiebel, Gurke und Möhre darauf geben, kräftig Meerrettich darüber krümeln, zuklappen und genießen.

Oder: Fleisch reichlich auf Teller geben und mit knusprigen Bratkartoffeln und frischen Gurkensalat servieren. – Oder auf frischem gebutterten Bauernbrot zur Vesper.– Kleine Tomaten dazu.

INFO : Das Zwiebelfleisch ist im Kühlschrank zwei Wochen haltbar.



Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com