

Rezept der Woche

Ochsenschulter mit Schnittlauchsoße

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 1,2 kg Ochsenschulter
3 Zwiebeln
200g Sellerie
2 Karotten
Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe (geschält u. halbiert)
½ Teel. Schwarze Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 mittelscharfe Chilischote
Salz, Pfeffer
1 Eßl Schnittlauchröllchen
Falls vorhanden 1 Stück frische Meerrettichwurzel (geschält)

Für die Schnittlauchsoße:

200g saure Sahne
2 Teel. scharfer Senf
2 Eßl Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
außerdem ½ Bund Schnittlauch

1. Fleisch in einem Topf mit dem Öl rundherum anbraten. Etwa 3 Liter Wasser angießen bis das Fleisch gut bedeckt ist. Die Ochsenschulter bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 3 Std. mehr ziehen lassen als kochen. Dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
2. Eine Zwiebel schälen und die Schalen zur Brühe geben.
3. Den Sellerie, die Karotten und die restlichen Zwiebel schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Das Gemüse und die Petersilie nach 2 ½ Stunden Garzeit in die Suppe geben. Gewürze hinzufügen und die Brühe mit Salz würzen.
4. Für die Schnittlauchsoße die saure Sahne mit dem Senf und dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Schnittlauchröllchen unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Nach Belieben kann die saure Sahne durch Creme fraiche, Joghurt oder Schmand ersetzt werden. Je nach Konsistenz wird dann noch etwas Milch oder Sahne untergerührt.

Beilagenempfehlung: Bratkartoffeln, Rahmspinat oder Kohlrabigemüse

Guten Appetit wünscht Ihnen

SCHUSTER
Die Metzgerei

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300