

Feiersténgszalot

1 kg Rindfleisch (Schulter), 1 Scheibe Rindshaxe, 3 Liter Wasser,
1 Stange Lauch, 1 Möhre, 1 Stück Knollensellerie, 1 Zwiebel
1 Schalotte, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Thymian, 5 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken, grobes Salz, 10 Pfefferkörner

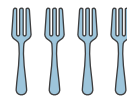
Für die Vinaigrette:

2 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Essig, 4 Esslöffel Mais- oder Sonnenblumenöl

1 Schalotte, gehackte Petersilie, Maggi, 2 hart gekochte Eier

4 Personen



120 min



Rezept

1

Das Rindfleisch und die Rindshaxe in einen Topf geben, mit etwa 3l kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen.

2

Sobald das Fleisch kocht, Suppengemüse und Gewürze dazugeben und bei schwacher Hitze ungefähr zwei Stunden köcheln lassen.

3

Das gekochte Fleisch aus dem Topf holen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

4

Die Vinaigrette vorbereiten: Die Schalotte schälen und ganz fein schneiden, Senf und Wasser sorgfältig miteinander verrühren, dann Essig, Öl, Maggi, Pfeffer, Salz, Schalottenwürfel und gehackte Petersilie dazugeben und gut mischen.

5

Die Fleischwürfel zur Vinaigrette geben und gut vermischen. Zum Schluss die gekochten Eier dazugeben.

6

Im Kühlschrank zwei Stunden ziehen lassen und danach servieren.

Mit der Unterstützung von