



Beinscheibe mit Meerrettich

Zutaten

*1-2 Beinscheiben
1-2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel
1 l Wasser, so dass das Fleisch leicht bedeckt ist.
Frischer Meerrettich
1 Bund Suppengrün
1 Becher Sahne
Mehl zum Abbinden
Salz nach Gusto (falls überhaupt)
Prise Zucker
Beilage:
Kartoffeln, gern ungeschält*

Anweisungen

Die Beinscheibe zusammen mit den Lorbeerblättern und der kleingeschnittenen Zwiebel ca 1-2 Stunden leicht köcheln.

Das Fleisch sollte vom Knochen fallen. Dies kleinschneiden und wieder in den Topf geben.

Aus dem Wasser wird eine Brühe.

Das Suppengemüse in der Küchenmaschine atomisieren und mit Salz versetzen und in ein Glas füllen. Es ist ein Konzentrat, was verschiedentlich verwendet werden kann.

Den Meerrettich schälen und ebenfalls durch die Küchenmaschine jagen. Dabei sehr fein hacken. Vorsicht beim Öffnen des Deckels, die Wolke ist scharf und nimmt einem den Atem.

Den Becher Sahne in die Brühe geben, Meerrettich nach Gusto dazu geben. Das Suppengemüsekonzentrat ebenso. Dies ist auch die Salzzufuhr. Man muss in der Regel nicht künstlich nachsalzen. Mit etwas Zucker abrunden.

Mit Mehl binden, so dass sich eine sämige Konsistenz einstellt.

Evtl. auch etwas Wasser zugeben.

Zusammen mit Salzkartoffeln servieren. Wir hatten neue Kartoffeln. Diese haben wir nur abgeschrubbelt und dann ungeschält gegessen.

Abwandlung:

Wir hatten außer der Reihe noch ein wenig Rotkohl übrig und haben ihn dazu serviert - ungewöhnlich, geht aber durchaus.