

Pot au feu

Zutaten:



2 kg Rindfleisch (z.B. Beinscheiben, Rinderbrust, Rinderbug)
1 Bouquet Garni aus Petersilie, 2 Lorbeerblättern und Thymian
1- 1,5 kg gemischtes Gemüse der Saison (z.B. Kohlrabi, Lauch, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln) 2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz
Senf
Cornichons

Die Briketts für mittlere Hitze im Dutch Oven durchglühen. Dann das Fleisch in den Topf mit Wasser und ca. eine bis anderthalb Stunden schmoren, bis es zart wird. Wenn sich am Anfang des Kochvorgangs viel Schaum bilden sollte, abschöpfen.

Während das Fleisch schmort das Gemüse putzen und in größere Stücke schneiden.

Für das Bouquet Garni den Thymian, die Petersilie und die Lorbeerblätter zu einem Sträußchen zusammenbinden.

Nach ca. die ein bis anderthalb Stunden das Gemüse, den Knoblauch, Pfeffer, Salz und das Kräutersträußchen dazu. Das Pot au feu weiter kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Essen könnt man das Pot au feu auf zwei Arten. Einmal die Brühe als Vorsuppe und danach das Fleisch und das Gemüse, oder die Einlage mit der Brühe zusammen. Gegessen wird der Eintopf dann zusammen mit dem Senf, und dem Chutney. Die Cornichons werden zusätzlich dazu gereicht.