

Lëtzebuenger Rëndfleeesch

Produit du terroir

EIN REZEPT VON JAN SCHNEIDEWIND



Sauté de Boeuf

👤 4 Personen 🕒 1:10 Stunde - ⏱ Schmorzeit: 2 Stunden

Für das Fleisch und die Sauce:

- 1 kg Rindfleisch (mageres Schulter- oder Nackenstück) • Öl zum Braten • 8 Karotten
- 2 weiße Steckerüben • 1 große Zwiebel • 1 l weißer Fond • 1 Dose Tomatenstücke
- 3 Zweige Thymian • 2 Zweige Rosmarin • 3 Knoblauchzehen • etwas Saucenbinder
- Salz und Pfeffer

Für das Gemüse:

- 500 g frische Erbsen • 8 Kartoffeln (Drillinge) • 1 Tomate • 1 Zitrone • 16 Taggiasche-Oliven
- 1 Bündel Basilikum • 10 cl Olivenöl

Für das Fleisch und die Sauce:

1 Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und in einer vorgeheizten Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten. **2** Karotten und Steckerüben schälen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Alles mit dem Fleisch zusammen anschmoren. **3** Weißen Fond, Tomatenstücke, frische Kräuter und die geschälten Knoblauchzehen hinzugeben und bei niedriger Temperatur 1:30-2 Stunden köcheln lassen. **4** Dann alles durch ein Sieb gießen und den Bratensaft auffangen. Fleisch und Gemüse beiseitestellen. Den Bratensaft mit Saucenbinder, Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

Für das Gemüse:

Frische Erbsen in heißem Salzwasser garen, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Tomate in Stücke schneiden. Die Zitrone filetieren, sodass keine weiße Schale mehr am Fruchtfleisch ist. Dann die Zitronenfilets klein schneiden. Die Oliven entsteinen. Die Basilikumblätter vom Stängel zupfen und in heißem Wasser blanchieren, aber nicht kochen. Das Basilikum abkühlen lassen und mit dem Öl im Mixer pürieren.

Anrichten:

Die Sauce nochmals aufkochen. Fleisch und Gemüse sowie die Kartoffeln 10 Minuten bei schwacher Hitze in der Sauce erwärmen. Erbsen in Butter andünsten. Frische Tomatenstücke, Zitronenstücke und die Oliven zur Sauce geben. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit dem Basilikumöl abschmecken.



REZEPT - JAN SCHNEIDEWIND FOTOS - RAMUNAS ASTRAUSKAS

Produit du terroir

Lëtzebuenger
Rëndfleeesch

Eng Passioun,
e Genoss!



La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!



www.produitduterroir.lu