



## · Gsottnigs ·

### Rezept für 4 Portionen

#### Zutaten «Gsottnigs»

- 600gr Schweizer Rindfleisch zum Sieden  
(Je nach Gusto: Brust, Schulter oder Tafelspitz)
- 200gr gut abgespülte Suppenknochen
- 2lt Wasser
- 2 Zwiebel mit Schale, halbieren, auf der Schnittfläche schwarz anrösten und mit 4 Nelken bestücken
- 1 Bouquet de légumes  
(1 Karotte,  $\frac{1}{4}$  Sellerie &  $\frac{1}{2}$  Lauch waschen, längs schneiden und zu einem Bündel binden)
- 1 Bouquet garni  
(einige Petersilienstängel, 2 Lorbeerblätter sowie etwas Thymian zu einem Bündel binden)
- 6 Pfefferkörner
- 1x Salz
- 600gr Verschiedenes saisonales Gemüse  
in Würfel geschnitten
- 400gr Kartoffel in Würfel geschnitten



## Zubereitung Siedfleisch

Siedfleisch und Knochen mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Den sich bildenden Schaum mit einer Schaumkelle entfernen. Zwiebeln, Bouquet garni, Salz und Pfefferkörner zugeben. Bei kleiner Hitze kurz vor dem Siedepunkt ca. 2 Std. köcheln lassen (Je nach Fleischqualität) bis das Fleisch weich ist. 1 Std. vor Ende des Garprozesses das Bouquet garni dazugeben.

Fleisch aus der Brühe nehmen und zugedeckt mit etwas Brühe warm stellen.

Brühe durch ein feines Tuch oder Sieb passieren und abschmecken. Das vorbereitete Gemüse und die Kartoffeln in der Brühe garkochen.



## **Zutaten Meerrettichsenf**

2dl	Vollrahm
20gr	Meerrettichwurzel gerieben
etwas	Zitronensaft
30gr	Senf (je nach Geschmack grobkörnig)
etwas	Honig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

## **Zubereitung Meerrettichsenf**

Vollrahm aufschlagen und mit den restlichen zutaten verrühren. Nach Belieben mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

## **Anrichten**

Siedfleisch in Scheiben schneiden und in tiefen Tellern anrichten. Gemüse sowie Kartoffeln dazu geben und alles mit der Brühe übergiessen.

Mit grob gehackter Petersilie bestreuen und den Meerrettichsenf dazu servieren.