

Ochsenbrust mit grüner Sauce

Rezept für 2 Personen

Zutaten für die Ochsenbrust:

1 Ochsenbrustscheibe, ca. 500g
2 Lorbeerblätter
1 Gemüsezwiebel
2 Möhren
1 Lauchstange
1 TL Zucker
1 El Bratöl

Zutaten für die Sauce:

1 Packung grüner Sauce aus dem Tiefkühlregal
2 EL Mayonnaise
2 Gewürzgurken, fein gewürfelt
1 El geschlagene Sahne
1 TL scharfer Senf
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
1 Prise Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 2 Stunden

Zuerst lassen Sie die Packung mit der Kräutermischung für die grüne Sauce auftauen.

Nehmen Sie anschließend einen großen Topf und füllen ihn zu zwei Dritteln (2/3) mit Wasser auf. Schneiden Sie die beiden Möhren und die Lauchstange in grobe Streifen und geben Sie beides in das Kochwasser. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Geben Sie diese ebenfalls zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Zucker in den Topf. Lassen Sie das Ganze aufkochen und halten Sie das Siedewasser heiß.

Tupfen Sie die Ochsenbrustscheibe mit Küchenkrepp von allen Seiten gut ab. Nun wird sie mit dem Bratöl in einer großen Bratpfanne auf 2 Seiten leicht angebraten, anschließend gut gesalzen und in die Siedeflüssigkeit gegeben. Legen Sie einen Deckel auf den Topf und lassen alles einmal kurz aufkochen. Salzen Sie anschließend die Brühe, reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Gericht ca. 1 ½ Stunden mehr ziehen als kochen.

In der Zwischenzeit werden die aufgetauten Kräuter mit der Mayonnaise gut vermischt. Gurkenwürfel, Senf, Knoblauchzehe und Paprikapulver gut untergerührt und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abgeschmeckt. Mit dem Schneebesen die geschlagene Sahne unterheben und bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Nach ca. 1 ½ Stunden wird die Ochsenbrustscheibe aus der Brühe genommen und nochmals trocken getupft, damit die grüne Sauce nicht verwässert wird.

Das Fleisch mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden, mit der kalten Sauce überziehen und servieren.

Wir servieren dazu feine Bouillonkartoffeln und die Möhren aus der Brühe.

Guten Appetit



Darf's ein bisschen Heimat sein?