

Gekochte Rinderbrust

500g Fleischknochen in

1,5l kaltes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, etwa 1 Stunde kochen lassen

500g Rinderbrust (ohne Knochen)

7 mittelgroße Zwiebel abziehen

1 Bund Suppengrün putzen, waschen

2 Lorbeerblätter die Zutaten mit dem Fleisch in die Brühe geben, garziehen lassen, aus der Brühe nehmen das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas heißer Brühe übergießen, mit dem geschnittenen Suppengrün garnieren

Kochzeit: Etwa 2½ Stunden.

Beilage: Gedünstetes Gemüse, Meerrettichsoße, Grüne Soße, Salzkartoffeln.

Aus dem Buch „Das Dr. Oetker Grundkochbuch“