

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Bruckfleisch

Zutaten

(4 Personen)

- 1 kg Bruckfleisch (hier vom Rind) - vom Fleischer Ihres Vertrauens
- 3 Karotten (grob geschnitten)
- 1 Knollensellerie (würfelig geschnitten)
- 3 Schalotten (grob geschnitten)
- 50 g Butterschmalz (hier als Fertigprodukt)
- 2 Lorbeerblätter (leicht einreißen)
- 1 EL Majoran
- 2 EL Mehl (hier glattes Weizenmehl)
- 1 Schuss Essig
- 3 EL Apfelessig
- ¼ L Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- ¾ L Rindssuppe

Zubereitung

Das aus Rinderbries, Lunge, Kronfleisch und Leber bestehende Bruckfleisch putzen und in kleine Stücke schneiden.

Das Gemüse schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz anrösten, Lorbeerblätter hinzufügen. Dann zuerst nur das Kronfleisch dazugeben und mit Majoran, Mehl, Essig, Apfelessig und Rotwein kochen lassen.

Danach Lunge, Bries und Leber dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen. Mit etwas Rindssuppe aufgießen und eine Stunde köcheln lassen, bis es weich ist.

Anschließend in einer Schüssel oder einem Suppenteller servieren und genießen.