



Siedfleisch von der ausgebeinten Rindshaxe

Eine ganze Rindshaxe wiegt gegen 2 1/2kg, der Knochen fällt dabei mit etwa 1/2kg ins Gewicht. Meist wird sie deshalb zu Scheiben geschnitten angeboten. Der türkische Metzger in meiner Nähe führt meistens Beinfleisch im Angebot, das ist das ausgebeinte Fleisch der Haxe, zu grossen Stücken geschnitten. Es eignet sich ideal für geschmorte Ragouts, es enthält kaum Fett, aber sehr viel Bindegewebe, das beim Schmoren geliert und dabei dem Fleisch viel Geschmack verleiht und es vor allem auch sehr saftig macht. Das Beinfleisch lässt sich auch als Siedfleisch zubereiten, davon lassen sich zwar keine schönen Tranchen schneiden, aber Geschmack und Konsistenz sind vorzüglich.

Zutaten (2 Portionen)

500g	ausgebeinte Rindshaxe (Beinfleisch)
2l	Rindsbouillon
1	grosse Zwiebel
4	Lorbeerblätter
8	Nelken
	Meerrettich
500g	Gemüse (Rüebli, Lauch, Fenchel)
3cl	Sherry
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel schälen, den Würzelansatz leicht kappen, aber nicht wegschneiden, damit die Zwiebel nicht auseinanderfällt. Mit den Lorbeerblättern und Nelken bestecken.

Bouillon bis knapp zum Siedepunkt aufkochen. Besteckte Zwiebel und Fleisch zugeben

und 3 1/2 bis 4 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. 90° sind ideal. Die Bouillon darf nicht zu salzig sein, da sie während der langen Garzeit deutlich reduziert wird.

Gemüse in grobe Stücke schneiden. Sobald das Siedfleisch bald gar ist, Gemüse kurz in Bratbutter andünsten. Bouillon aus dem Fleischtopf zugeben bis das Gemüse zur Hälfte bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, gegen Schluss mit Sherry abschmecken.

Zwiebel von Lorbeer und Nelken befreien und längs zur Schale zu groben Stücken schneiden.

Fleisch tranchieren, auf dem Gemüse und der Zwiebel anrichten und Meerrettich darüber raspeln.





