

Klassische – übliche Beilagen, Saucen und Garnituren

Heut zu Tag kannst ja machen was du willst? ;-)

Vitaminbeilage:

Cremespinat, Blattspinat, Wurzelgemüse, Rahmwirsing, Dillfisolen (Bohnen)

Sättigungsbeilage:

Rösterdäpfel (Bratkartoffel in Deutschland), Stürzerdäpfel, Bouillonerdäpfel

Saucen:

Apfelkren (kalt), Semmelkren, Schnittlauchsauce, Krensauce

Kren ist österreichisch – Meerrettich deutsch ist das Gleiche.

Garnituren:

Wurzelgemüse nett geschnitten, Fleisch mit Rindssuppe leicht überziehen, eine klassische Garnitur (heut zu Tage nicht mehr üblich) sind warme Markscheiben auf dem Tafelspitz.

Für 5 Personen: Dillfisolen – Stürzerdäpfel – Semmelkren

Zutaten - Dillfisolen:

400 g Fisolen (grüne Bohnen),
schräg und ca. 3 cm lang geschnitten

1 EL Butter
1,5 EL Zwiebel, fein gehackt
1 EL Mehl, glatt

80 ml Rindssuppe
1,5 EL Dille, fein gehackt

50 ml Sauerrahm
1 EL Rindssuppe, kalt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Herstellung - Dillfisolen:

1. Die geschnittenen Fisolen in Salzwasser blanchieren (kurz überkochen) und kalt abschrecken (überkühlen).
2. Die feingeschnittenen Zwiebel in Butter glasig anschwitzen - vom Herd nehmen und das Mehl hinzu geben und kurz aufschäumen lassen.
3. Die Rindssuppe unter stetem rühren in die Mehlschwitze einrühren – erst dann auf den Topf auf den Herd stellen und kurz aufkochen – eventuell zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.



4. Die Bohnen und die fein gehackte Dille vorsichtig unter die Sauce einrühren.
5. Sauerrahm mit kalter Rindsuppe gut verrühren (sonst gibt es Flocken in der Sauce ab) und in die nicht mehr kochende Sauce einrühren – kurz aufkochen lassen und gut abschmecken.
6. **Tipp:** Wer es säuerlich will – kann einen Spritzer Essig hinzu geben.

Zutaten - Stürzerdäpfel:

700 g Erdäpfel – speckig, in der Schale garen – schälen und in ca. 2-3mm dicke Scheiben schneiden

40 g Tafelöl

40 g Zwiebel, fein geschnitten

Salz Pfeffer aus der Mühle
Tafelöl und Semmelbrösel für den Schöpfer (Schöpfkelle)

Herstellung - Stürzerdäpfel:

1. Die feingehackten Zwiebeln in Tafelöl glasig anschwitzen.
2. Die geschnittenen Erdäpfel hinzu geben - auf allen seiten knusprig braten (dabei bekommt auch der Zwiebel eine gold-gelbe Farbe) und mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer gut abschmecken.

TIPP für Vorsichtige oder die Angst haben, dass der Zwiebel schwarz wird:

1. Die feingehackten Zwiebel in etwas Butter gold-gelb ansautieren in einen Sieb das Fett abtropfen lassen.
2. Die Erdäpfel in Tafelöl knusprig braten – erst dann die Zwiebel hinzu geben –vermengen und gut mit Salz und gemahlene Pfeffer abschmecken.
3. Kleinen Schöpfer dünn mit Öl auskleiden bebröseln eine Portion Erdäpfel hineingeben – fest anpressen und auf Backblech stürzen – mit den restlichen Erdäpfel gleich verfahren - und im Backofen bei 200° C Oberhitze (Grill) überbacken.



Zutaten - Semmelkren:

- 2 St. Semmeln, in dünne Scheiben geschnitten

- 250 ml Rindsuppe
- 1 TL Tafelessig
- 2 EL Kren, frisch gerieben

- 1 St. Eidotter
- 40 ml Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- eventuell etwas frisch geschnittener Schnittlauch

Herstellung - Semmelkren:

1. Semmelscheiben in einen Kochtopf geben und mit heißer Rindsuppe aufgießen – zum Köcheln bringen.
2. Nach einigen Minuten soll eine breiartige Masse entstanden sein.
3. Mit einem Schneebesen gut verrühren – Essig und Kren hinzu geben – und Topf vom Herd nehmen.
4. Eidotter und Rahm - gut verquirlen – und schnell unter die Semmelmasse einrühren (Masse darf nicht mehr kochen).
5. Mit Salz und frisch gemahlenden Pfeffer gut abwürzen.

Anrichten:

- Tafelspitzscheibe mit in Scheiben geschnittenen Karotten und Sellerie anrichten.
- Etwas Rindsuppe über das Fleisch geben.
- Dillfisolen und Stürzerdäpfel anrichten.
- Mit Semmelkren ausfertigen

- **Guten Appetit - Mahlzeit**

