Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 -1000g 1-2 1 1 ½ l 1 etwas	Rindfleisch (Wade, Tafelspitz oder falsche Lende) Zwiebeln mit Schale Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzeln, gelbe Karotten) Wasser Brühwürfel Salz Pfefferkörner Lorbeerblatt Liebstöckel	Gemüse waschen, putzen, Zwiebeln nicht schälen, nur waschen! Um eine dunkle Farbe der Brühe zu erhalten kann man die Zwiebeln auch mit der Schnittseite in der heißen Pfanne vorher bräunen. Fleisch waschen. Wasser aufkochen, Zutaten zugeben und mindestens 2 Stunden leise köcheln lassen. Im DDT verkürzt sich die Garzeit auf 40 Minuten! Brühe nach dem Garen durch ein feines Sieb abgießen, Fleisch etwas ruhen lassen, sorgfältig ablösen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
30 g 1 -2 EL 250 ml ½ Becher	Butter Mehl Brühe Sahne Frischen Bärlauch, Dill oder Meerrettich	Butter im Topf schmelzen, Mehl goldgelb bräunen mit der Brühe aufgießen, 1/2 Becher Sahne und die Kräuter nach Wahl zugeben. Fleisch in die Soße einlegen und mit Salzkartoffeln servieren. Die restliche Brühe kann mit etwas Fleisch zu einer Suppe verarbeitet werden (Nudelsuppe, Pfannkuchensuppe)