

## Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 -1000g	Rindfleisch (Wade, Tafelspitz oder falsche Lende)	<p>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.</p> <p>Fleisch waschen.</p> <p>Wasser aufkochen, Zutaten zugeben und mindestens 2 Stunden leise köcheln lassen. Im DDT verkürzt sich die Garzeit auf 40 Minuten!</p> <p>Brühe nach dem Garen durch ein feines Sieb abgießen, Fleisch etwas ruhen lassen, sorgfältig ablösen und in Scheiben oder Würfel schneiden.</p> <p>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.</p>
1-2	Zwiebeln mit Schale	
1	Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzeln, gelbe Karotten)	
1 ½ l	Wasser	
	Brühwürfel	
1	Salz	
	Pfefferkörner	
	Lorbeerblatt	
etwas	Liebstockel	
30 g	Butter	
1 -2 EL	Mehl	
½ Becher	Sahne	
	Frischen Bärlauch, Dill oder Meerrettich	