



Bruckfleisch mit Erdäpfelknödel

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

1 - 1,2 kg

4 EL

100 g

150 g

3

400 ml

250 ml

2 EL

Zutaten

Bruckfleisch (ca. 60 dag
Kronfleisch, 20 dag Herz, 20
dag Milz und 20 dag Leber)

Öl

geschnittene Zwiebel

geriebene Karotte

Knoblauchzehen

Rindsuppe

trockener Rotwein

Weizenmehl

Thymian, Majoran,
Lorbeerblatt, Pfefferkörner,
Salz, Petersilie

Zubereitung:

1. Rösten Sie die Zwiebel, Karotten und den Knoblauch gut an. Geben Sie das Rindfleisch, das Herz sowie diverse Gewürze bei und braten dies ebenfalls scharf an. Gießen Sie nun alles mit der Rindsuppe auf und lassen es zugedeckt bei mittlerer Hitze 60 bis 70 Minuten dünsten.
2. Nun fügen Sie die Hälfte von Rotwein, Milz und Leber hinzu und dünsten alles weitere 30 Minuten. Um die Sauce zu binden, vermischen Sie den restlichen Rotwein mit etwas Mehl und rühren Sie das Gemisch mit einem Schneebesen unter das Fleisch.
3. Nach weiteren 10 Minuten köcheln, Bruckfleisch mit Petersilie in tiefen Tellern anrichten.