Falsches Beuschel

Marco Krainer's"Falsches Beuschel" vom gekochten Rindfleisch (ca. 4-5 Personen)

Zutaten

750 g gekochtes Rindfleisch (z.B. Schultermeisel, Tafelspitz, Tafelstück etc.), in feine Streifen geschnitten

ca. 4 EL neutrales Öl(z.B. Rapsöl)

4 EL Mehl

750 ml klare Rindsuppe, wahlweise Gemüsesuppe

1/8 l Weißwein

250 ml Schlagrahm

3 EL Kapern (ca. 40 g), fein gehackt

1 EL Majoran, getrocknet

1 TL Thymian frisch (grob gehackt) oder getrocknet

5 Lorbeerblätter (frisch oder getrocknet), sehr fein gehackt oder gemörsert

Abrieb (Zesten) von 1 Naturzitrone Biozitrone)

8 mittlere Essiggurken (ca. 150 g), in feine Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zum Garnieren: Etwas glatt gerührter Sauerrahm

Zubereitung

In einem Topf das Öl erhitzen und das Mehl hinzugeben. Mit einem Schneebesen so lange gut verrühren, bis sich eine braune Mehlschwitze (Einbrennoder brauner Roux) ergibt. Danach sofort mit der Rindsuppe aufgießen und den Weißwein nachgießen. Falls der Topf zu heiß ist, beim Aufgießen den Topf schnell von der Hitze nehmen, damit die Suppe nicht überkocht. Nun den Schlagrahm und sämtliche Gewürze (außer Zitronen-Zesten) hinzugeben. Alles für ca. 10 min. langsam und cremig einreduzieren lassen.Am Ende die Zitronen-Zesten unterrühren, dennbeim zu langen Kochen würden die ätherischen Öle und Aromen verschwinden. Sollte die Sauce noch etwaszu dick oder zu flüssig sein – dann je nach Bedarf mit Suppe verlängern oder mit etwas kalt angerührtem Mehl oder Stärke binden. Ganz zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.Das „Falsche Beuschel“am Teller anrichten und mit einer kleinen, glatt gerührten Sauerrahm-Haube garnieren und z.B. mit Semmelknödel oder herzhaftem Brot servieren.

Marco's Tipp:

Dieses Gericht ist eine wunderbareAlternative für all jene, die die Zutaten eines klassischen Beuschels (Herz, Lunge, Milz undteils Leber) nicht mögen, trotzdem aber den Geschmack der eingemachten Sauce schätzen. Es ist vor allem eine Option, sollte einmal gekochtes Rindfleisch übrig bleiben.Zusätzlich kann dieses Gericht noch mit weiteren Zutaten verfeinert werden. Probieren Sie doch einfach mal grüne eingelegte Pfefferkörner, Pilze, Karotten, Lauch oder geröstete Pistazien aus –viel Spaß beim Nachkochen!