



”Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz”

Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände Rheinland-Pfalz



Mein liebstes Rindfleischgericht

Hochrippe vom Rind mit Rotweinjus, glacierten Möhrenrädchen und Pilzkartoffeln

(6 Personen)

Hochrippe vom Rind mit Rotweinjus

1 1/2 kg Hochrippe (abgehangen) mit

Salz, Pfeffer,

Estragon, Kerbel und

frisch zerriebenem Knoblauch würzen, mit

Tafelsenf

1/4 l Rotwein

leicht einreiben, in eine Schüssel legen und mit übergießen, einen Tag stehen lassen, dabei das Fleisch hin und wieder wenden (der Alkohol im Rotwein bewirkt, dass das Fleisch schön mürbe und zart wird).

30 g Fett

Am folgenden Tag lassen Sie das Fleisch abtropfen und danach wird es in heißem von allen Seiten angebraten. Anschl. in den auf 180 - 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Während der ca. 50-minütigen Bratzeit das Fleisch ab und zu wenden, mit dem vorhandenen Rotwein gelegentlich ablöschen. Nach der Bratzeit das Fleisch in einem abgedeckten Topf ruhen lassen.

1/4 l Rotwein

In dieser Zeit den Bratensatz mit aufkochen und mit

20 g Speisestärke

leicht binden, das Fleisch in portionsgerechte Stücke schneiden, mit der Rotweinsauce bedecken und sofort servieren.

Glacierte Möhrenrädchen

1 kg Möhren
1 kleine Zwiebel
20 g Butter

1 EL Zucker
 $\frac{1}{8}$ l Brühe
Salz & Pfeffer

frisch gehackter Petersilie
frisch geriebener Muskatnuß

schälen u. in Scheiben schneiden.
in Würfel schneiden, in
glasig werden lassen und Möhren-
scheibchen dazugeben. Mit
glacieren, mit
ablöschen, mit
würzen und zugedeckt ca. 10 Min.
langsam dünsten. Mit
und
bestreuen.

Pilzkartoffeln

1 kg kleine Kartoffelchen

30 g Butter

schälen, mit dem Apfelausstecher
bis zur Hälfte anstechen und diesen
angestochenen Teil mit dem Messer außen
entfernen, so dass eine Pilzform entsteht. Danach
ca. 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und
zugedeckt in
schwenken, bis sie goldgelb sind.



Einsender:

Lothar Bendel, Roxheim

Tip der Jury:

Sehr festliches Menü - z. B. etwas ganz
Besonderes zu Weihnachten!!!

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenen Dornfelder Qualitätswein aus
Rheinland-Pfalz.