

Zutaten:

1,5 kg gepökelttes Rindfleisch
(möglichst aus der Keule)
3 l kochendes Wasser

Rosinensoße:

100 g Butter
3 EL Mehl
1 Tasse Rotwein
750 ml Brühe vom Fleisch
Nelkenpulver & Muskat
Salz & Zucker
100 g gekochte Rosinen
2 Scheiben einer Zitrone
(unbehandelt!)

Tipp:

Dazu reicht man außerdem:

Salzkartoffeln, geschmolzene Butter, Sahne-
Meerrettich, Rote Bete, Kürbis, Zuckergurken
und Butterbohnen.

Quelle: Diana Walters, multi Nord

Pökelfleisch 6 Portionen

Zubereitung

Das Fleisch in das kochende Wasser geben und ca. 2 ½ Stunden gar ziehen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Brühe für die Soße auffangen.

Rosinensoße:

Die Butter leicht bräunen, das Mehl hinzufügen und gleichmäßig verrühren, mit Rotwein und der Brühe vom Fleisch auffüllen und aufkochen lassen. Mit Nelkenpulver, Muskat, Salz & Zucker abschmecken.

Anschließend die gekochten Rosinen und die Zitronenscheiben hinzufügen und 10 min. gar ziehen lassen. Die Zitrone vor dem Servieren entfernen.

Die Soße zum Fleisch servieren.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*