Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Röstkartoffeln

Ein leckeres klassisches Rezept wie es im Buche steht: Für gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Röstkartoffeln braucht es nicht viel Kocherfahrung, einfach mal ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

Für das Fleisch

2 kg	Rindfleisch
250 g	Wurzelgemüse
0.5 Stangen	Lauch
1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Schnittlauch (zum Bestreuen)
6 Scheiben	Rindermarkknochen
Nach Belieben	Pfefferkörner
Nach Belieben	Liebstöckel
1 Prise	Salz

Für die Röstkartoffeln

1 kg	Kartoffeln (speckige)
120 g	Zwiebel
80 g	Öl
1 Prise	Salz

Für den Cremespinat

1 kg	Blattspinat
20 g	Butter

20 g	Mehl
350 ml	Rindsuppe
30 g	Butter (braune)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Röstkartoffeln zunächst das Wurzelwerk und den Lauch waschen, falls erforderlich schälen und alles in kleine Scheiben oder Stücke schneiden.

2. Die Markknochen und den Tafelspitz sorgfältig mit warmem Wasser waschen und abtropfen lassen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und das Fleisch in dem leicht wallenden Wasser 1,5-2 Stunden ziehen lassen. Dabei immer wieder den entstandenen Schaum und die Trübstoffe abschöpfen.

3. Wurzelgemüse und Lauch dazugeben und noch 1 weitere Stunde garen lassen. In der Zwischenzeit die Röstkartoffeln und den Cremespinat zubereiten. Für die Röstkartoffeln zunächst die vorgekochten und abgekühlten Kartoffeln schälen und klein schneiden.

4. Zwiebeln schälen und sehr klein hacken. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

5. Dann das restliche Fett darin erhitzen und die Kartoffeln dazugeben. Unter gelegentlichem Wenden knusprig braun braten. Salzen und die Zwiebeln unterheben. Vom Herd nehmen und warm stellen.

6. Für den Cremespinat den Spinat gründlich waschen und abtropfen lassen. Wasser in einem Topf erhitzen und den Spinat darin kurz blanchieren. Abgießen, gut ausdrücken und im Mixer fein faschieren.

7. Die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und mit heißer Suppe ablöschen. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten kochen. Spinat dazugeben und aufkochen lassen. Knoblauch schälen, fein hacken und unterrühren.

8. Den Spinat kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und die braune Butter unterrühren. Vom Herd nehmen und warm stellen. Das Fleisch aus der Suppe nehmen, diese abseihen und mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen.

9. Die Markknochen in die Suppe geben, aufkochen lassen und dann auf dem Siedepunkt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen

schneiden.

10. Das Fleisch gegen die Faserrichtung in Scheiben schneiden und mit der Suppe, etwas Markknochen, Wurzelgemüse mit Lauch, Cremespinat und Röstkartoffeln anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Oft wird gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Röstkartoffeln auch mit Apfelkren und/oder Schnittlauchsauce serviert.