Gekochtes Rindfleisch mit frischer Dillsauce

Für ein leckeres Essen bedarf es nicht vieler Zutaten, das beweist auch das Rezept für gekochtes Rindfleisch mit frischer Dillsauce!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1.5 kg	Rindfleisch
1 Bund	Suppengrün
Nach Belieben	Gemüsebrühepulver

Für die Dillsauce

500 ml	Schlagobers
1 TL	Kartoffelmehl
1 Bund	Dille
Nach Belieben	Gemüsebrühepulver

Zubereitung

1. Für gekochtes Rindfleisch mit frischer Dillsauce zunächst das Suppengrün putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf erhitzen und das Rindfleisch

mit dem Suppengrün hineingeben.

2. Mit Gemüsebrühen-Pulver wrürzen und alles ca. 60-75 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Dillsauce zubereiten. Dazu den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken.

3. Schlagobers einmal aufkochen lassen und mit Gemüsebrühen-Pulver würzen. Das Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser verrühren und in den Obers rühren. Den Dill untermischen. Das Fleisch mit der Dillsauce anrichten und servieren.

Tipp

Als Beilage für gekochtes Rindfleisch mit frischer Dillsauce schmecken Kartoffeln und marinierte Bohnen.