

# Gekochte Ochsenbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsauce

## Zutaten:

Pro Person:  
200 gr.  
magere Ochsenbrust,  
jedoch mind. 500 gr.  
am Stück  
Ein Bund Suppengemüse  
mehligkochende Kartoffeln

Für die Sauce:  
100 gr. Butter  
2 El Mehl  
frischen Meerrettich  
(gibts frisch gerieben  
im Glas, heißt auch Krenn)  
1 Becher frische Sahne

## Und so wird's gemacht:

Ochsenbrust pfeffern und salzen. Anschließend in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In einen großen Topf mindestens 2 Liter Wasser geben, das Suppengrün und Salz zugeben und aufkochen. Die Ochsenbrust hineinlegen und bei schwacher Hitze mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Für die Sauce in einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl zugeben und anbraten (soll allerdings weiß bleiben). Topf vom Feuer nehmen. Kaltes Wasser schluckweise zugeben und verrühren bis alles flüssig und ohne Klumpen ist. Wieder erhitzen und evtl. Wasser zugeben wenn die Sauce zu dickflüssig wird. Salzen und pfeffern, eine Prise Muskat und je nach gewünschter Schärfe Meerrettich zugeben. Zum Schluß die Sahne unterrühren. Das Ganze nicht mehr kochen lassen.

**Guten Appetit!**



Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -

Koch- und Partyservice  
POP'S DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de