

Langsam geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind mit selbstgemachten Serviettenknödeln und Feigen-Rotkohl

180 – 200 Minuten • 975 kcal • Tag 2 kochen

31



Gemüsebrühe



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Thymian



Sojasaße



Laugenstange



Zwiebel



Feigenrelish



Rosmarin



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



geraspelter Rotkohl



Bürgermeisterstück
(Inhalt: 450 g)



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Mehl*, Milch*, Butter*, Balsamicoessig*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse, Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Was Du benötigst

2 große Töpfe, 2 große Pfannen, 1 große Schüssel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Gemüsebrühe 10	8 g	12 g	16 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Petersilie glatt/Thymian	20 g	20 g	40 g
Sojasoße 11 15	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
Laugenstange 15	2	3**	4
Zwiebel DE NL NZ	4	6	8
Feigenrelish	50 g	75 g**	100 g
Rosmarin	2 g**	3 g**	4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10	5 g	7,5 g**	10 g
geraspelter Rotkohl	200 g	300 g	400 g
Bürgermeisterstück (Inhalt: 450 g)	450 g	650 g	900 g
Öl*, Mehl*, Milch*, Butter*, Balsamicoessig*, Honig*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	511 kJ/122 kcal	4079 kJ/975 kcal
Fett	4,95 g	39,52 g
– davon ges. Fettsäuren	2,05 g	16,37 g
Kohlenhydrate	10,91 g	87,06 g
– davon Zucker	4,27 g	34,06 g
Eiweiß	8,14 g	64,94 g
Salz	0,710 g	5,667 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **10** Sellerie **11** Soja **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland

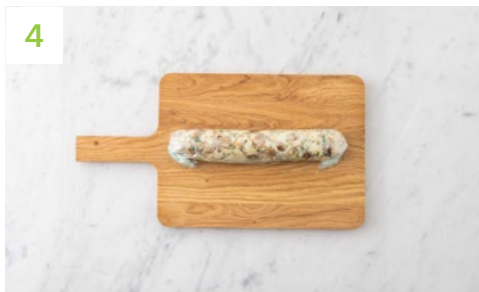


1 Fleisch vorbereiten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vor. **Zwiebeln** mit Schale vierteln und in eine Auflaufform geben. Hälfte [drei Viertel | ganze] **Rosmarinnadeln**, die Hälfte der **Knoblauchzehen**, **Thymianzweige**, **Gemüsebrühe** und 600 ml [900 ml | 1.200 ml] **Wasser*** ebenfalls in die Auflaufform geben.

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL | 3 EL] Öl* erhitzen und darin das **Bürgermeisterstück** von allen Seiten etwa 1 Min. anbraten, bis es etwas Farbe bekommt. **Bürgermeisterstück** in die Auflaufform geben und die Auflaufform mit Alufolie fest verschließen, sodass keine Luft entweichen kann. Pfanne einmal auswischen. Auflaufform für 2,5 Std. in den Ofen geben.



4 Für die Serviettenknödel

Reichlich **Wasser*** in den großen Topf aus Schritt 3 füllen, einmal aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren.

1 [2 | 2] ausreichend große Stücke **Frischhaltefolie** ausbreiten und die **Knödelmasse** mittig darauf verteilen, zu einer etwa 20 – 25 cm langen **Rolle** formen und fest mit der Folie verschließen. Anschließend fest in Aluminiumfolie einrollen, sodass kein **Wasser** eintreten kann.

Serviettenknödel in den Topf mit dem siedenden **Wasser** geben und für 18 – 20 Min. garen. Danach aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.



2 Für den Rotkohl

Tip: Du kannst das **Bürgermeisterstück** bis zu 4 Stunden im Ofen schmoren, so wird es noch zarter.

Die eine Hälfte der restlichen **Zwiebel** würfeln, die andere in feine Streifen schneiden.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen und darin die Hälfte der **Zwiebelwürfel** für 1 – 2 Min. farblos anschwitzen.

Geraspelten Rotkohl, **Feigen-Relish** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** hinzugeben und für 1 weitere Min. anschwitzen.

Topfinhalt mit 2 EL [4 EL | 8 EL] **Balsamicoessig*** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Dann Hitze reduzieren und für mindestens 45 Min. abgedeckt köcheln lassen.



5 Für die Soße

Bürgermeisterstück nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und kurz ruhen lassen. **Bratensaft** durch ein Sieb in einen Messbecher füllen. Restliche **Knoblauchzehe** abziehen und fein hacken. In der großen Pfanne aus Schritt 3 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen und darin **Zwiebelstreifen** für 4 – 6 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. **Knoblauch** hinzufügen und für 1 weitere Min. anbraten. Erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** zusammen mit 1,5 gestrichenen EL [2,25 EL | 3 EL] **Mehl*** in die Pfanne geben und für 30 Sek. anrösten, bis der Mehlgeruch vergeht. **Pfanneninhalt** mit 300 ml [450 ml | 600 ml] des **Bratensafts**, Hälfte [drei Viertel | ganze] **Sojasoße** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** ablöschen und für 2 – 5 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** etwas eindickt. Nach Belieben mit **Salz***, **Zucker*** und kräftig **Pfeffer*** abschmecken.



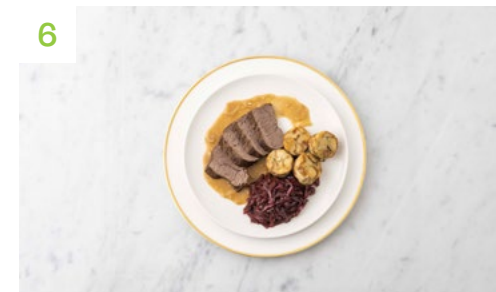
3 Kleine Vorbereitung

Tip: Nach 45 Min. ist der **Rotkohl** noch etwas bissfest, wenn Du in weicher magst, kannst Du ihn für 15 – 30 Min. länger kochen. Ggf. warm halten.

150 ml [225 ml | 300 ml] **Milch*** in einem zweiten großen Topf mit Deckel erwärmen.

Laugenstange in 1 cm große Würfel schneiden. **Petersilie** fein hacken.

Laugenstangenwürfel, „**Hello Muskat**“ und gehackte **Petersilie** in eine große Schüssel geben, mit warmer **Milch*** übergießen, verrühren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und abgedeckt etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit in der großen Pfanne aus Schritt 1 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen und darin restliche **Zwiebelwürfel** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen. **Zwiebelwürfel** zu der **Masse** geben und mit der Hand zu einem groben **Teig** vermengen.



6 Anrichten

Serviettenknödel kurz vor dem Anrichten aus der Folie nehmen und in 8 [12 | 16] Scheiben schneiden. In einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen und darin **Serviettenknödel** für 4 – 5 Min. rundum anbraten, bis sie goldbraun sind. **Rotkohl** von der Hitze nehmen und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** einrühren. Mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Bürgermeisterstück** gegen die Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas von der **Soße** auf Tellern verteilen und **Bürgermeisterstück** darauf anrichten. **Serviettenknödel** und **Rotkohl** daneben anrichten und mit der restlichen **Soße** genießen.

Guten Appetit!