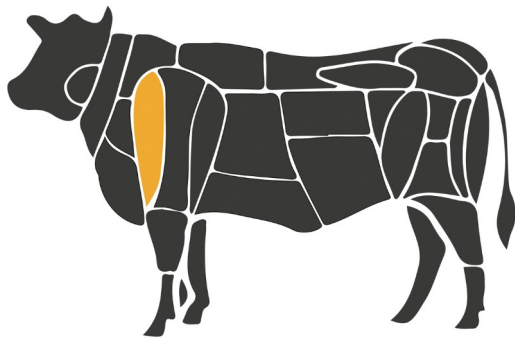




Bio von der Weide  
auf den Teller

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus  
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

## Rindfleisch mit Meerrettichsauce



### Zutaten (für 100 Personen)

18 kg	Rindfleisch (zum Beispiel falsches Filet)
3 kg	Zwiebeln
1 kg	Meerrettich
	Suppengemüse (z. B. Karotten, Lauch, Sellerie, Pastinaken)
	Salz
	Pfeffer
	Piment
	Lorbeer

### Zubereitung

1. Rindfleisch in große Würfel schneiden und in kaltem Wasser ansetzen.
2. Rindfleisch kochen und Eiweiß austreten lassen (weißer Schaum, der oben schwimmt, abschöpfen).
3. Das grob gewürfelte Suppengemüse mit Salz, Pfeffer, Piment und Lorbeer ca. 2-3 Stunden mit dem Fleisch köcheln lassen.
4. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und glasig anschwitzen. Mit dazu geben.
5. Meerrettich nach Geschmack begeben (pro Portion ca. 10 g)
6. Zum Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.