

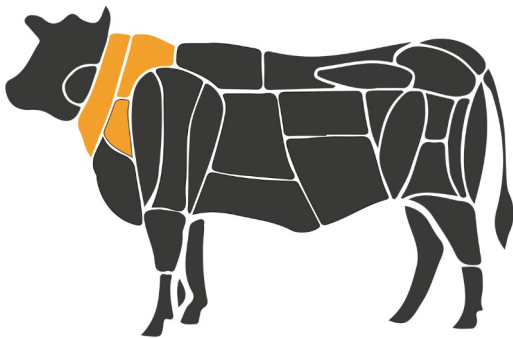


Bio von der Weide
auf den Teller



Gemeinsame Rezeptentwicklung der Mensaleiter
des Studentenwerks Frankfurt (Oder).

Rinderbraten „Esterhazy-Art“ mit Böhnchen und Kartoffelklößen



Zutaten (für 100 Personen)

12 kg	Rindfleisch (zum Beispiel aus dem Zungenstück)
3 kg	Mire Poix (Wurzelgemüse wie Porree, Karotten, Sellerie usw.), in Streifen geschnitten
2,5 kg	Juliengemüse (TK)
2 kg	Zwiebeln
2 kg	Tomatenmark
1 kg	Mehl
	Gewürze (Salz, Pfeffer, Lorbeer und Piment)
1 l	Öl
15 kg	Brechbohnen
	Margarine
200 Stück	Kartoffelklöße (TK)

Zubereitung

1. Esterhazy ist eine spezielle Art der Zubereitung. Diese beinhaltet, dass beim Servieren das in Streifen geschnittene Gemüse auf der Bratenscheibe angerichtet wird.
2. Rinderbraten klassisch zubereiten (mit Piment, Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen).
3. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Tomatenmark und ggf. Rotwein zugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Ggf. mit Mehl die Sauce abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
5. Zum Schluss die Brechbohnen in heißer Margarine schwenken.
6. Den Braten in Scheiben schneiden, jede Bratenscheibe mit dem Wurzelgemüse garnieren und mit den Brechbohnen sowie den Kartoffelklößen servieren.

Variante: mit Rosenkohl statt Böhnchen