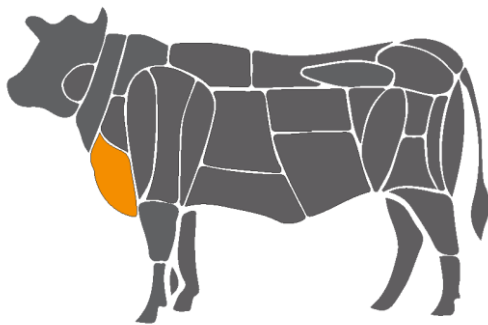


Geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsauce und Kartoffelwiebel-Stampf



Zutaten (für 100 Personen)

14 Kg	Rinderbrust geputzt
500 ml	Pflanzenöl
20	Große Zwiebeln
20	Knoblauchzehen
250 g	Senf
200 g	Honig
400 g	Speisestärke
5 L	Pils
5L ml	Rinderbrühe
20	Lorbeerblätter

Für die Soße

500 g	Frischer Meerrettich
4 L	Sahne

Für den Stampf

25 kg	MK Kartoffeln
2,5 Kg	Butter
5 L	Milch
4 Kg	Zwiebeln

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Rinderbrust salzen. Etwas Öl in einem Bräter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen.
2. Rinderbrust von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Rinderbrust aus dem Bräter nehmen. Zwiebeln und Knoblauchzehen im restlichen Öl im Bräter anbraten. Senf dazugeben und kurz mit braten.
3. Mit Bier und Rinderfond aufgießen. Lorbeerblätter und Honig dazugeben und ca. 2 Min. köcheln lassen.
4. Fleisch zurück in den Bräter geben und mit Deckel abdecken. Im Backofen bei 160 °C ca. 2.5 Stunden garen.
5. Danach Deckel abnehmen und ca. 30 Min. weiter schmoren. Fleisch aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie bedecken und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Für die Soße

6. Bratenfond mit Sahne und Meerrettich zusammen aufkochen, mit der Stärke (in Wasser angerührt) andicken.
7. Abschmecken mit Pfeffer und Salz

Für den Stampf

8. MK. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
9. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und unter ständigem Rühren dunkel anschwitzen.
10. Die weichen Kartoffeln stampfen und mit warmer Milch und Butter verrühren, Zwiebeln hinzugeben. Mit Pfeffer, Salz, Muskat abschmecken.