

Ochsenschulter mit Schnittlauchsoße

Zutaten für 4 Portionen

Ca. 1,2 kg Ochsenschulter
3 Zwiebeln
200g Sellerie
2 Karotten
Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe (geschält u. halbiert)
½ Teel. Schwarze Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 mittelscharfe Chilischote
Salz, Pfeffer
1 Eßl Schnittlauchröllchen
Falls vorhanden
1 Stück frische Meerrettichwurzel (geschält)

Für die Schnittlauchsoße:

200g Saure Sahne
2 Teel. scharfer Senf
2 Eßl Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Außerdem ½ Bund Schnittlauch



- Fleisch in einem Topf mit dem Öl rundherum anbraten. Etwa 3 Liter Wasser angießen bis das Fleisch gut bedeckt ist. Die Ochsenschulter bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 3 Std. mehr ziehen lassen als kochen. Dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
- Eine Zwiebel schälen und die Schalen zur Brühe geben.
- Den Sellerie, die Karotten und die restlichen Zwiebel schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Das Gemüse und die Petersilie nach 2 ½ Stunden Garzeit in die Suppe geben. Gewürze hinzufügen und die Brühe mit Salz würzen.
- Für die Schnittlauchsoße die saure Sahne mit dem Senf und dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren, Die Schnittlauchröllchen unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Nach Belieben kann die Saure Sahne durch Creme fraiche, Joghurt oder Schmand ersetzt werden. Je nach Konsistenz wird dann noch etwas Milch oder Sahne untergerührt.

Beilagenempfehlung: Bratkartoffeln, Rahmspinat oder Kohlrabigemüse
Beilagenempfehlung: Pellkartoffeln

Guten Appetit!

SCHUSTER
Die Metzgerei