

**Aus der Bräurosl: Kronfleisch | Zart gesottenes
Zwerchfell vom Rind, rosa serviert, mit
Kartoffelgemüse und Kren**

– Das Lieblingsgericht von Peter Reichert





**Hacker
& Pschorr**

Zutaten (für 4 Personen)

Kronfleisch | Zwerchfell vom Rind:

1 kg Kronfleisch
100g Karotte geschält
100g kleiner Knollensellerie (3/4)
1 Zwiebel mit Schale
100g Lauch (3/4)
2 Lorbeerblätter
10 Stk. schwarze Pfefferkörner
4 Stk. Wacholderbeeren
3 Stück Nelken
Prise gemahlene Muskatnuss
Salz (nicht zu viel am Anfang)
1 kleiner Bund glatte Petersilie
1 kleiner Bund Maggikraut (Liebstöckl)
30g frisch geriebener Meerrettich
Fertige Rinderbrühe leicht abgeschmeckt

Kartoffelgemüse:

600g gewürfelte festkochende Kartoffeln
100g Karottenwürfel
100g Selleriewürfel
100g Lauchwürfel
100g Zwiebelwürfel
50g Butter
2 frische Lorbeerblätter
Fein in Streifen geschnittene glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rezept von Burkhard Metz



Hacker
Pschorr

Zubereitung:

Das Kronfleisch vom Fett und den Sehnen befreien, oder vom Metzger küchenfertig herrichten lassen. Die Rinderbrühe (zur Not kann man auch gekörnte Brühe verwenden) mit dem Gemüse und den Gewürzen aufkochen und simmern lassen.

Das vorbereitete Kronfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. In einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten und dann in die Rinderbrühe legen.

Das Fleisch dort ca. 10 Minuten ziehen lassen. Wichtig: es sollte innen noch rosa sein.

In der Zwischenzeit das Kartoffelgemüse zubereiten, hierfür die Butter in einem Topf zergehen lassen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Topf nicht zu stark vorgeheizt ist, die Butter sollte nicht braun werden.

Anschließend Kartoffelwürfel und Gemüsewürfel dazugeben, leicht anschwitzen, die Gewürze dazugeben und mit der Rinderbrühe auffüllen, damit das Gemüse leicht bedeckt ist.

Das Kartoffelgemüse ungefähr 8-10 Minuten köcheln lassen.

Das Kartoffelgemüse sollte noch einen leichten Biss haben und leicht sämig sein.

Zum Schluss nochmals mit Salz, Pfeffermühle und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die geschnittene Blatt Petersilie untermischen.

Das Kartoffelgemüse auf einen vorgeheizten Teller in der Mitte anrichten, das Kronfleisch aus dem Fond nehmen und entgegen der Faser in Scheiben schneiden.

Das Kronfleisch auf dem Kartoffelgemüse anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und mit frischen geriebenen Meerrettich garnieren.