Rahmragout mit Petersilienknödeln



Zerkleinerte Beinscheibe mit Sauce auf Knödeln

Gekauft hatte ich vor einigen Wochen zwei Rinderbeinscheiben. Eine kam sofort in einen Gemüseeintopf, die andere habe ich eingefroren und sie für eine Zubereitung wie ein Braten aufbewahrt. Das tat ich heute, verwendete noch frische Champignons und bereitete ein Rahmragout zu. Die Beinscheibe wird im Ganzen gegart, danach aus der Sauce genommen, das Fleisch kleingeschnitten und der Sauce wieder beigegeben.

Als Beilage wählte ich Petersilienknödel, die man frisch zubereiten kann. Ich wählte frisch zubereitete, aber eingefrorene, die ich in siedendem Wasser erhitzte.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Beinscheibe vom Rind (etwa 400 g)
- 7–8 weiße Champignons
- 2 Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 300 ml Bratenfond
- 100 ml Schmand
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 3 Petersilienknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf stark erhitzen, das Öl darf ruhig rauchen, und die Beinscheibe auf beiden Seiten sehr kross anbraten. Ich würze das Fleisch und die Sauce nicht vorher, sondern erst nach dem Garen. Beinscheibe herausnehmen und das Gemüse mit den Pilzen im Öl etwas anbraten. Beinscheibe wieder hineingeben, mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen, Fond hinzugeben und Schmand. Sauce etwas verrühren und alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser erhitzen. Beinscheibe aus der Sauce nehmen, Knochen entfernen – das Mark herauslöffeln und essen – und eventuelle Flechsen am Fleisch. Fleisch kleinschneiden und wieder in die Sauce zurückgeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Ich habe die Sauce zusätzlich, weil sie für mich zu wenig Geschmack hatte, etwa 15 Minuten reduziert, bis sie schön kräftig schmeckte.

Knödel auf einem Teller anrichten, zerkleinern und großzügig von dem Fleisch mit der Sauce darüber verteilen.