Falsche Pferdelende mit Buschbohnen und Salzkartoffeln



Leckerer Pferdebraten

Wissen Sie, was eine falsche Lende ist? Es ist manchmal doch sinnvoll, sich vor der Zubereitung eines Gerichts über die verwendeten Zutaten zu informieren.

Ich hatte hier falsche Lende vom Pferd vorrätig, das ich in einem Gefrierbeutel vom Rossschlachter geliefert bekommen und eingefroren hatte. Nebst einem anderen Stück Pferdefleisch, und zwar richtiger Lende.

Bei einer richtigen Lende weiß man, das kommt in die Kategorie Filet- und Rumpsteak, ist somit kurzfaseriges Fleisch und etwas zum Kurzbraten.

Und trifft das auch für die falsche Lende zu? Schnell im

Internet recherchiert. Und Glück gehabt. Denn bei der falschen Lende heißt es, es ist ein Stück aus der Schulter des Tieres, hat lange Fleischfasern und ist somit ein Kandidat für das … lange Schmoren!

Also habe ich meine geplante Zubereitung, die falsche Lende wie ein Steak nur einige Minuten in die Pfanne zu geben, schnell verworfen. Und stattdessen ein Schmorgericht zubereitet. Das dann aber eben auch drei Stunden Garzeit in Anspruch nimmt.

Geschmort habe ich die falsche Lende in Gemüsefond. Und habe einige kleingeschnittene Kräuterseitlinge dazugegeben und mitgeschmort.

Als Beilage gibt es fast schon klassisch für einen Braten Buschbohnen und Salzkartoffeln.



Mit Bohnen und Kartoffeln

Für 2 Personen:

- 500 g falsche Pferdelende
- 3 Kräuterseitlinge
- 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 300 g Buschbohnen
- 8 Kartoffeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 3 Stdn.

Falsche Lende auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Pilze grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen und falsche Lende darin auf allen Seiten kross anbraten. Pilze dazugeben. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Bohnen putzen.

Kartoffeln und Bohnen in zwei Töpfen mit leicht gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen.

Sauce des Bratens abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Die Bratenscheiben auf zwei Teller verteilen.

Pilze, Bohnen und Kartoffeln dazugeben. Bohnen salzen.

Etwas Sauce über den Braten geben.

Servieren. Guten Appetit!