



RINDFLEISCHKLÖßE

mit Meerrettichsoße und Butterreis

Informationen:

- Für 4 Personen
- Kostet etwa 4,20 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 45 Minuten
- Ich würde einen Rotwein oder ein Bier und natürlich ein Mineralwasser dazu trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Für 4 Personen
- Kostet etwa 4,20 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 45 Minuten
- Ich würde einen Rotwein oder ein Bier und natürlich ein Mineralwasser dazu trinken

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Rindfleischklöße:

- 750 g fettarmes Muskelfleisch vom Rind zum Wolfen vom Metzger Ihres Vertrauens (alternativ bereits gewolfte Rinderhackfleisch)
- 2 altbackene Weizenbrötchen
- 500 ml Vollmilch
- 2 Eier Größe M
- 1 Zwiebel mittelgroß
- 20 g Butter
- 1 Bund frische Blattpetersilie

- 1 EL Majoran getrocknet
- 1 TL Thymian getrocknet
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Senf mittelscharf
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1,5 l Fleischbrühe

Für die Meerrettichsoße:

Ergibt etwa 500 ml

- 20 g Weizenmehl Type 405
- 20 g Butter
- 250 ml flüssige Sahne
- 250 ml Vollmilch
- 150 g Tafel Meerrettich scharf (aus dem Glas)
- 1/2 TL Salz
- etwas Muskatnuss frisch gerieben
- etwas Pfeffer aus der Mühle

Für den Butterreis:

- 300 g Parboiled Reis, roh
- 1/2 TL Salz
- 600 ml Wasser
- 30 g Butter

Zubereiten:

Reihenfolge:

- Brötchen in Milch einweichen und die Zwiebel anbraten
- Rinderhack wolfen
- Die Fleischmasse würzen und vermengen
- Fleischbrühe erhitzen
- Fleischklöße formen und in der Brühe ziehen lassen
- Reis kochen
- Meerrettichsoße kochen
- Alles anrichten

Rinderklöße:

- Die altbackenen Brötchen etwa 30 Minuten in der Milch einweichen.
- Die Zwiebel schälen und in feine kleine Würfel schneiden.
- Die Butter in einem kleinen Topf oder Pfanne, auf mittlerer Hitze zerlaufen lassen und die Zwiebelwürfel darin gut glasig werden lassen. Dann an die Seite stellen.
- Die Blatt Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und in eine mittelgroße Schüssel geben.
- Eier, angebratene Zwiebel, Senf, Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben und alles verrühren.
- Die Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Rindfleisch 2-mal durch den Fleischwolf wolfen/drehen und in die Schüssel geben. Sollten Sie das Hackfleisch fertig gekauft haben, dieses in die Schüssel geben. Dann die Brötchen ausdrücken, zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben.
- Alles in der Schüssel gründlich vermengen.
- Die Fleischmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch etwas Paprikapulver dazugeben.
- Die Fleischbrühe aufkochen, dann die Herdplatte auf kleine Hitze stellen.
- Aus der Hackfleischmasse 8 gleichgroße Hackfleischklöße formen.

- Die Rindfleischklöße vorsichtige, in die nur noch köchelnde Fleischbrühe geben und darin etwa 20 Minuten garziehen lassen.

Butterreis:

- Nachdem die Rindfleischklöße nun in der Brühe sind, kochen wir den Reis wie folgt:
- Das Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.
- Zuerst das Salz und dann den Reis in das kochende Wasser einstreuen.
- Den Deckel auf den Topf geben und die Herdplatte auf niedrige Hitze stellen.
- Den Reis im geschlossenen Topf rund 16 – 18 Minuten köcheln lassen, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat und weich ist.
- Nach der Zubereitungszeit den Reis von der Herdplatte nehmen und den geschlossenen Topf an die Seite stellen, bis die anderen Zutaten fertig sind.
- Kurz vor dem Servieren die Butter in den Topf zum Reis geben und durch Rühren im Reis verteilen.
- Mit Salz abschmecken.

Meerrettichsoße:

- Während die Rindfleischklöße gar werden und der Reis köchelt, kochen wir nun die Soße.
- Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Das Mehl dazugeben und nur sehr kurz mit der zerlaufenen Butter unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen – verbinden.
- Sehr zügig die Milch unter ständigem Rühren „peu à peu“ dazugeben.
- Wenn die Milch aufgebraucht ist, die Sahne dazugeben und immer schön rühren.
- Die Soße 1 Minute aufkochen und dann 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Und was machen wir die ganze Zeit dabei? Richtig, rühren. Die Soße soll nämlich nicht anbrennen und keine Klümpchen bilden.
- Sollten am Ende doch noch Klümpchen vorhanden sein, die Soße mit dem „Zauberstab“ bzw. Pürierstab bearbeiten, so dass die Klümpchen sich in der Soße auflösen. Alternativ kann man die Soße auch durch ein Metallsieb laufen lassen, so verschwinden die Klümpchen auch.
- Den Meerrettich in die Soße geben und umrühren.
- Die Soße mit dem Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten:

- Den Butterreis auf den Teller geben (z.B. in eine Tasse drücken und auf den Teller stürzen).
- 2 Rinderklöße pro Person auf den Teller geben.
- Die Meerrettichsoße über die Fleischklöße verteilen.
- Das war es auch schon, guten Appetit!