

Preseindel vom Ochsen

Zutaten für 3-4 Personen:

500 g Rindfleisch vom Bug
250 ml guter Weinessig
50 g Butter oder besser Butterschmalz
1 Tasse Rinderbrühe
1 Handvoll Gartenkräuter nach Jahreszeit
Pfeffer, frisch gestoßen
1 Stück frischer Ingwer
1 Teelöffel Ingwer gemahlen
Salz

Zubereitung:

Das Rindfleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und mit dem Messerrücken flach streichen - zwei Finger breit und etwa fingerlang. Gegebenenfalls die Fettadern herausschneiden. In einer Schüssel für eine Stunde in den Essig einlegen. Butterschmalz in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Fleischscheiben portionsweise von beiden Seiten gut anbraten und herausnehmen. Das Butterschmalz ausschütten und das Fleisch wieder im Topf erhitzen. Mit etwas Essig und der Brühe ablöschen und einkochen lassen. Die grob gehackten Gartenkräuter untermischen und mitkochen lassen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden und ebenfalls mitkochen lassen. Mit Ingwerpulver und Pfeffer würzen. Salz ist im Originalrezept zwar nicht erwähnt, aber es darf bei Bedarf gesalzen werden. Zusammen mit der eingekochten Sauce in einer Schüssel servieren.

Anmerkung: Die Preseindeln schmecken warm und auch kalt - wenn denn welche übrig bleiben.

Beilage: Frisches Bauernbrot

