Rindfleisch mit Meerrettichsoße (Tafelspitz) bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Rindfleisch (Tafelspitz), 4 Esslöffel Rindsbouillon oder 4 Würfel für je 0,5 l Wasser, 2 l Wasser, 125 ml Sahne, 6 Teelöffel Mondamin Fix Soßenbinder (hell), 4 Teelöffel Sahnemeerrettich aus dem Glas (Aldi), Salz und Pfeffer, 2 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Zucker, 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen.

Die Zubereitung:

Bouillon in Wasser einrühren und aufkochen. Das Fleisch hineinlegen und zugedeckt 2,5 - 3 Stunden köcheln lassen. Fleisch herausnehmen, warmstellen. 350 ml von der Kochbrühe abnehmen, mit der Sahne in einen Topf geben, aufkochen, Soßenbinder einrühren und ca. 1 Min. kochen lassen. Mit Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.