

Langsam geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind mit selbstgemachten Serviettenknödeln und Feigen-Rotkohl

180 – 200 Minuten • 975 kcal • Tag 2 kochen

31



Gemüsebrühe



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Thymian



Sojasaße



Laugenstange



Zwiebel



Feigenrelish



Rosmarin



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



geraspelter Rotkohl



Bürgermeisterstück
(Inhalt: 450 g)



Blütenhonig



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Mehl*, Milch*, Butter*, Balsamicoessig*,
Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse, Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Was Du benötigst

2 große Töpfe, 2 große Pfannen, 1 große Schüssel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Gemüsebrühe 10)	8 g	12 g	16 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Petersilie glatt/Thymian	20 g	20 g	40 g
Sojasoße 11) 15)	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
Laugenstange 15)	2	3**	4
Zwiebel DE NL NZ	4	6	8
Feigenrelish	50 g	75 g**	100 g
Rosmarin	2 g**	3 g**	4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
geraspelter Rotkohl	200 g	300 g	400 g
Bürgermeisterstück (Inhalt: 450 g)	450 g	650 g	900 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
Öl*, Mehl*, Milch*, Butter*, Balsamicoessig*, Wasser*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	511 kJ/122 kcal	4079 kJ/975 kcal
Fett	4,95 g	39,52 g
– davon ges. Fettsäuren	2,05 g	16,37 g
Kohlenhydrate	10,91 g	87,06 g
– davon Zucker	4,27 g	34,06 g
Eiweiß	8,14 g	64,94 g
Salz	0,710 g	5,667 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 10) Sellerie 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien NZ: Neuseeland



Fleisch vorbereiten

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vor. Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebeln mit Schale vierteln und in eine Auflaufform geben. Hälfte der **[drei Viertel | ganze] Rosmarinnadeln**, die Hälfte der **Knoblauchzehen**, **Thymianzweige**, **Gemüsebrühe** und 600 ml **[900 ml | 1200 ml] Wasser*** ebenfalls in die Auflaufform geben. In einer großen Pfanne 1 EL **[2 EL | 3 EL] Öl*** erhitzen und darin das **Bürgermeisterstück** von allen Seiten etwa 1 Min. anbraten, bis es etwas Farbe bekommt. **Bürgermeisterstück** in die Auflaufform geben und die Auflaufform mit Alufolie fest verschließen, sodass keine Luft entweichen kann. Pfanne einmal auswaschen. Auflaufform für 2,5 Std. in den Ofen geben.



Für die Serviettenknödel

Reichlich **Wasser*** in den großen Topf aus Schritt 3 füllen, einmal aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren.

1 **[2 | 2]** ausreichend große Stücke Frischhaltefolie ausbreiten und die **Knödelmasse** mittig darauf verteilen, zu einer etwa 20 – 25 cm langen **Rolle** formen und fest mit der Folie verschließen. Anschließend fest in Aluminiumfolie einrollen, sodass kein **Wasser** eintreten kann.

Serviettenknödel in den Topf mit dem siedenden **Wasser** geben und für 18 – 20 Min. garen.

Danach aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.



Für den Rotkohl

Tip: Du kannst das **Bürgermeisterstück** bis zu 4 Stunden im Ofen schmoren, so wird es noch zarter.

Die eine Hälfte der restlichen **Zwiebel** würfeln, die andere in feine Streifen schneiden.

In einem großen Topf 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl*** erhitzen und darin die Hälfte der **Zwiebelwürfel** für 1 – 2 Min. farblos anschwitzen. **Geraspelter Rotkohl**, **Feigen-Relish** und 1 TL **[1,5 TL | 2 TL] Honig*** hinzugeben und für 1 weitere Min. anschwitzen.

Topfinhalt mit 2 EL **[4 EL | 8 EL] Balsamicoessig*** und 50 ml **[75 ml | 100 ml] Wasser*** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Dann Hitze reduzieren und für mindestens 45 Min. abgedeckt köcheln lassen.



Für die Soße

Bürgermeisterstück nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und kurz ruhen lassen. **Bratensaft** durch ein Sieb in einen Messbecher füllen. Restliche **Knoblauchzehe** abziehen und fein hacken. In der großen Pfanne aus Schritt 3 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Butter*** erhitzen und darin **Zwiebelstreifen** für 4 – 6 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. **Knoblauch** hinzufügen und für 1 weitere Min. anbraten. Erneut 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Butter*** zusammen mit 1,5 gestrichenen EL **[2,25 EL | 3 EL] Mehl*** in die Pfanne geben und für 30 Sek. anrösten, bis der Mehlgeruch vergeht. **Pfanneninhalt** mit 300 ml **[450 ml | 600 ml] des Bratensafts**, Hälfte **[drei Viertel | ganze] Sojasoße** und 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Balsamicoessig*** ablöschen und für 2 – 5 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** etwas eindickt. Nach Belieben mit **Salz***, **Zucker*** und kräftig **Pfeffer*** abschmecken.



Kleine Vorbereitung

Tip: Nach 45 Min. ist der **Rotkohl** noch etwas bissfest, wenn du ihn weicher magst, kannst du ihn für 15 – 30 Min. länger kochen. Ggfl. warm halten.

150 ml **[225 ml | 300 ml] Milch*** in einem zweiten großen Topf mit Deckel erwärmen. **Laugenstange** in 1 cm große Würfel schneiden. **Petersilie** fein hacken. **Laugenstangenwürfel**, „**Hello Muskat**“ und gehackte **Petersilie** in eine große Schüssel geben, mit warmer **Milch*** übergießen, verrühren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und abgedeckt etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit in der großen Pfanne aus Schritt 1 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Butter*** erhitzen und darin restliche **Zwiebelwürfel** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen. **Zwiebelwürfel** zu der Masse geben und mit der Hand zu einem groben **Teig** vermengen.



Anrichten

Serviettenknödel kurz vor dem Anrichten aus der Folie nehmen und in 8 **[12 | 16]** Scheiben schneiden.

In einer zweiten großen Pfanne 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Butter*** erhitzen und darin **Serviettenknödel** für 4 – 5 Min. rundum anbraten, bis sie goldbraun sind.

Rotkohl von der Hitze nehmen und 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Butter*** einrühren. Mit 0,5 TL **[0,75 TL | 1 TL] Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Bürgermeisterstück gegen die Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas von der **Soße** auf Tellern verteilen und **Bürgermeisterstück** darauf anrichten. **Serviettenknödel** und **Rotkohl** daneben anrichten und mit der restlichen **Soße** genießen.

Guten Appetit!