

# Boeuf à la mode mit Kartoffelplätzchen

# Fleisch-Rind

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten } 1¼ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

ZUTATEN für.....	Portionen	4	6
Rinderschulter	g	900	1350
Sellerie	St.	½	
Möhre	St.	1	
Lauch (dünn)	St.	1	
Zwiebel (klein)	St.	1	
Rotwein	ml	500	
Gemüsebrühe	ml	500	
Tomate (mittelgroß)	St.	4	6
Zucchini	St.	1 klein	1 groß
Kartoffeln (mittelgroß)	St.	12	18
Petersilie	Bund	½	
Eigelb	St..	2	3
Schnittlauch	Bund	1	
Öl, Salz, Pfeffer, Muskat			
Eigelb	St..	2	3
Durchwachsener Speck	Scheiben	4	6
Tomatenmark	EL	4	6
Pfefferkörner	St.	12	18
Lorbeerblätter	St.	4	6
Mehl	EL	2-3	
Apfelsaft	ml	100-150	

## VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln aufsetzen und Backofen vorheizen.
2. Sellerie, Karotten, Zwiebel und Lauch grob zerkleinern.
3. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Rotwein, Brühe und Apfelsaft bereitstellen.
5. Tomaten abziehen, entkernen würfeln. Zucchini raffeln.
6. Speck in Streifen schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Fleisch pfeffern u. salzen. In Öl ~ 8 Minuten gut anbraten.
2. Zwiebel, Lauch, Karotten und Sellerie zugeben. Angehen lassen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Tomatenmark zugeben. Mehlen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Würzen. Im Ofen schmoren.
3. Kartoffeln durchpressen, Petersilie und Eigelb zugeben. Gut pfeffern und salzen. Vermengen und auf mehliertem Brett zur Rolle formen. Abkühlen lassen. Plätzchen schneiden.
4. Speck in wenig Öl angehen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen, Zucchini und Tomaten zugeben. Pfeffer und sparsam salzen. Schnittlauch zugeben.
5. Kartoffelplätzchen braten.
6. Fleisch herausnehmen. Sauce passieren. Fleisch aufschneiden. Anrichten.

Backofen	Leiste	Grad	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. unten	220	30 - 45