

## Ochsenbrust mit Meerrettich

Früher gehörte Ochsenbrust mit Meerrettich und den diversen kleinen Beilagen zum großen Hochzeitsmenü. Es wurde zwischen der reichhaltigen Suppe und dem eigentlichen Hauptgang serviert.

### Zutaten:

Für das Fleisch:	1,5 kg magere Ochsenbrust	2 Karotten
	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
	1 Stange Lauch	2 Gewürznelken
	Pfeffer, Salz	etwas Petersilie
Für den Meerrettich:	1/8 l Fleischbrühe	1/8 l Milch
	4 EL Sahne	1 Scheibe trockenes Weißbrot
	weißer Pfeffer	2 EL frisch geriebener Meerrettich
	1 Zitrone	

### So wird's gemacht:

Das Suppengemüse putzen, zerkleinern und zusammen mit den Gewürzen und der Petersilie in 2 l Wasser aufkochen. Das Fleisch hineingeben und zugedeckt 2 Stunden kochen. Von Zeit zu Zeit den Schaum abschöpfen und eventuell Wasser nachfüllen, damit das Fleisch ständig bedeckt bleibt.

Für den Meerrettich die Fleischbrühe mit Milch und Sahne zum kochen bringen und das Weißbrot hinein bröseln. Den Meerrettich hinzufügen und die Soße vom Herd nehmen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch herausnehmen und quer zur Faser aufschneiden. Mit Salzkartoffeln und Meerrettich servieren. Preiselbeeren, saure Gurken und Rote-Bete-Salat dazu reichen.

### Mein Tipp:

Anstatt frischen Meerrettich selbst zu reiben, kann man auch scharfen Meerrettich aus dem Glas verwenden.