

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkisches Krenfleisch

Zutaten:

1 Kilo Rindfleisch, vorzugsweise Tafelspitz oder Schulter
3 gelbe Rüben oder Möhren
2 Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
1 Stück Sellerie

2 Lorbeerblätter
3 Nelken
1 Thymianzweig
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

1 frische Meerrettichstange
1/2 Becher Sahne
100 ml Rinderbrühe
Zitronensaft
Salz
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Das Rindfleisch wird blanchiert, kommt dafür in siedendes Wasser und zieht darin einfach zehn Minuten lang.

In der Zwischenzeit wird das Gemüse geschnitten und in einer Pfanne angebraten.

Das Blanchierwasser einfach abgießen. Jetzt wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt, Gemüse und Fleisch kommen zusammen mit den Gewürzen hinein und garen für zwei bis drei Stunden ganz knapp unter der Siedetemperatur. Der Fingertest zeigt, wann das Fleisch zart und mürbe ist. Dann ist es gar.

In der Zwischenzeit wird die Meerrettichstange geputzt und fein gerieben. Die scharfen Dämpfe beißen ordentlich in der Nase, so dass die Augen tränen. Die Franken ließen sich ganz verschiedene Tricks einfallen: Man kann sich so in die geöffnete Tür setzen, dass der Wind den Duft wegtreibt. Oder man setzt einfach eine Taucherbrille mit Nasenschutz auf.

Die Butter kommt in ein kleines Töpfchen, wenn sie geschmolzen ist, wird der Meerrettich dazugegeben. Rinderbrühe aus dem Fleischtopf und Sahne dazu, alles köcheln und ein wenig reduzieren lassen. Wer mag, kann alles mit dem Pürierstab noch ein bisschen feiner reiben. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und mit etwas Zitronensaft abrunden.

Hier in Franken gibt es oft Klöße zum Krenfleisch. Da die Herstellung von Klößen recht aufwändig ist und es noch keinen fertigen Kloßteig im Supermarkt gab, stellte unsere Mutter Pellkartoffeln zum Krenfleisch.

Tipp: Wer es lieber schärfer möchte, sollte eine Einbrenne als Grundlage für die Meerrettichsoße nehmen. Die Sahne nimmt dem Kren etwas die Schärfe, ebenso eine längere Kochzeit.

Dazu wird in Franken Bier getrunken.

Tipps

Zu Krenfleisch harmoniert geschmacklich sehr gut rote Bete und Preiselbeeren, die hier in den Wäldern Frankens reichlich vorkommen.

Wenn sie beim Essen nicht heulen wollen, müssen sie den Meerrettich einfach länger kochen lassen, da sich dadurch ebenfalls seine Schärfe reduzieren lässt.