



Fränkisches Krenfleisch mit Bamberger Hörnla

Zutaten für vier Personen

800 g Ochsenbrust
1 Zwiebel
30 g Olivenöl
1 TL Zucker
125 ml Milch
1 Schale Kresse
6 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
1 Zwiebel
2 TL Olivenöl
500 g Kartoffeln (Bamberger Hörnla oder vorwiegend fest kochende Kartoffeln)
100 g Frühlingslauch
160 g Kren (Meerrettich)
3 EL Mehl
80 ml Sahne
½ Bund Schnittlauch
2 Lorbeerblätter
10 Radieschen
Salz, Pfeffer
Safran
je 60 g Karotten, Lauch und Sellerie

Zubereitungszeit (circa 45 Minuten ohne Kochzeit)

Kartoffeln säubern, schälen und in Würfel zerteilen. Karotten und Sellerie schälen, Lauch säubern, alles in Stücke schneiden. Eine Zwiebel mit Schale halbieren, in heißer Pfanne gut anbräunen und mit Wurzelgemüse, Wacholderbeeren, Lorbeer, Pfefferkörnern in kochendes Wasser geben, Fleisch zufügen, weich köcheln lassen – circa 1 Stunde 20 Minuten.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Meerrettich schälen und fein reiben. Den Frühlingslauch säubern, in Röllchen schneiden. Kresse abschneiden, Schnittlauch fein schneiden, Radieschen hobeln oder raffeln.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Meerrettich zugeben, mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, mit Mehl bestäuben, mit kalter Milch angießen und glattrühren. Nun mit der Ochsenbrustbrühe (durch ein Sieb) auffüllen – so viel Brühe zugeben, dass eine Sauce entsteht – aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in Blättchen zerteilen, zur Soße geben ebenso Frühlingszwiebeln, Radieschen und Schnittlauch.

Kartoffeln in heißem Olivenöl goldgelb braten, zum Krenfleisch geben, unterheben, sechs bis acht Minuten dezent köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Safran oder Kurkuma abschmecken. Im Suppenteller servieren, mit Kresse bestreuen.