



## **Ragout fin vom Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Grünkohl-Kartoffelpflanzerl**

### **Zutaten für vier Personen**

350 g Würfel von der Ochsenbrust  
150 ml Gemüsebrühe  
80 g Zwiebelwürfel  
1 EL Öl  
60 g Karottenwürfel  
60 g Staudenselleriewürfel  
1 ½ EL Maismehl  
160 ml Milch  
1 EL frisch geriebener Meerrettich

400 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
150 g blanchierter gehackter Grünkohl  
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
2 Eigelbe  
1 EL Olivenöl  
2 Lorbeerblätter  
½ Zwiebel  
5 Wacholderbeeren  
5 Pfefferkörner  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 50 Minuten)**

Würfel von der Ochsenbrust in Gemüsebrühe und etwas Wasser zusammen mit Lorbeerblättern, einer halben Zwiebel, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern 45 bis 50 Minuten weich kochen. Zwiebelwürfel in heißem Öl glasig angehen lassen, Karotten, Staudenselleriewürfel zugeben, mit anschwitzen, Maismehl mit einrühren, mit Milch aufgießen, glattrühren, zum Schluss geriebenen Meerrettich unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelbe, gehackten Grünkohl, angeschwitzte Zwiebelwürfel zugeben, alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, Pflanzerl formen, in heißem Olivenöl beidseitig auf den Punkt ausbraten. Würfel von der Ochsenbrust mit Schaumkelle aus dem Sud nehmen, zur Meerrettichsauce geben, kurz aufziehen lassen, auf flachem Teller anrichten, Grünkohl und Kartoffelpflanzerl daraufsetzen.

### **Nährwert pro Person**

489 kcal – 31 g Fett – 23 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate – 3 BE

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**