

Saures Rädles-Gemüse mit Schälrippchen

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	250 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1 Stängel Liebstöckl	10 ml Essig
10 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
500 g Schälrippchen		

Die Kartoffeln kochen, pellen und anschließend auskühlen lassen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und braun werden lassen. Mit Fleischbrühe ablöschen und gut mit dem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Lorbeerblatt, Nelke, Liebstöcklzweig, Essig und Rotwein zugeben und abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, zur Soße hinzufügen und nochmals abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Schälrippchen in siedendem Salzwasser erwärmen und mit den sauren Kartoffelrädle anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Januar 2009