



Rindfleisch mit Rote Bete

1 kg Rindfleisch (Goulasch oder anderes)

1 Zwiebel

150 g Lauch

150 g Karotten

200 g Knollensellerie

Brühe

1 EL Meerrettich (Glas)

100 g Schmand

Speisestärke, Salz, Pfeffer

Packung Rote Bete (vorgekocht)

Gemüse klein schneiden und in 1 Liter Wasser aufkochen, leicht mit gekörnter Brühe würzen. Das Fleisch hineingeben und ca. 90 Minuten bei niedriger Temperatur garen.

150 ml gekochte Brühe mit Schmand verrühren und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Bete mit Salz und Pfeffer würzen und erwärmen (Mikrowelle). Das Fleisch aus der Brühe nehmen und mit Soße und Rote Bete servieren.

GUTEN APPETIT!