

Pot au feu (gekachten Rëndfleeſch) mat Sauce Remoulade

Pot au feu	Sauce Remoulade
Pro Person 250 g Rindfleisch von der Schulter (Jumeau, Macreuse Kochzeit +- 2 Stunden oder Paleron Kochzeit +- 2,5 Stunden) Möhren Zwiebel Lauch Pfefferkörner Lorbeerblätter Nelkenköpfe Salz Weisswein	500 g Sonnenblumenöl 30 g Senf 30 g Essig 3 Eigelb 2 gekochte Eier 4 Anchovisfilets 100 g Essiggurken 2 El Kapern Petersilie

- Das Suppengemüse aufsetzen und zum Kochen bringen.
- Das Rindfleisch hineingeben und die Temperatur reduzieren.
- Den aufsteigenden Schaum von Zeit zu Zeit abschöpfen.
- Eine Stunde vor dem Ende des Kochens Möhren und Lauch die als Garnitur dienen zugeben.
- Für die Remoulade eine Mayonnaise herstellen.
- Eigelb mit dem Senf verrühren und das Öl unter ständigen Rühren zugeben.
- Zum Schluss den Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Zutaten für die Remoulade fein hacken und unter die Mayonnaise geben.
- Das gekochte Rindfleisch tranchieren und mit gekochten Kartoffeln, den Möhren und dem Lauch servieren