

Bayerisches Vitello

rewe.de/landfrauen-on-tour

Entdecke
online unsere
Kochvideos.



REWE
Dein Markt

REWE



BBV
Bildungswerk



Bayerischer
Bauernverband

Wir Landfrauen!
ausgelesen · modern · aktiv

Zutaten für 4 Personen

Für die Brühe:

Zweimal 250 g Schulter vom Ochsen oder Rind
Ca. 30 g Öl
Wurzelwerk (Petersilienwurzel und -blätter, Selleriewurzel und -blätter, Karotte, Lauch und Zwiebel)
2 l kaltes Wasser
Salz

Für das Vitello:

Das vorher ausgekochte Fleisch
200 g Tomaten
1 Salatgurke
5 Stangen Staudensellerie
½ Bund Petersilie
1 Zitrone, ausgepresst
12 EL Rapsöl
2 EL Weißweinessig
1 TL Honig
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Brühe: Für das Vitello müssen die Schulterteile vom Ochsen oder Rind erst in Brühe ausgekocht werden. Dazu das Fleisch waschen, trocken tupfen und am Stück lassen. Das Wurzelwerk in Würfel schneiden. Dann das Fleisch in Öl von allen Seiten bei starker Hitze anbraten, Wurzelwerk dazugeben und gut mitrösten. Mit dem kalten Wasser aufgießen und die Zwiebel ungeschält am Stück hineingeben. Nun salzen und etwa 2 Stunden sanft köcheln lassen. Zum Schluss abseihen und die Brühe mit dem Wurzelgemüse als Vorspeise genießen.

Tipp: Brühe nicht zu stark kochen, sondern sanft köcheln lassen. So behält sie eine klare Farbe. Als Einlage eignen sich sehr gut Flädle, Leberspätzle oder Suppennudeln.

Vitello: Die ausgekochte Schulter ganz abkühlen lassen. Das kalte Fleisch entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf 4 Teller portionieren. Das Gemüse würfeln und die Petersilie hacken. Aus dem Zitronensaft, dem Essig, Öl und dem Honig ein Dressing mischen und die Petersilie dazugeben. Das Dressing mit dem Gemüse vermengen, salzen und pfeffern und auf das Fleisch anrichten. Das Dressing vollständig auf die Teller verteilen, mit Petersilie garnieren und vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.



REWE
Dein Markt