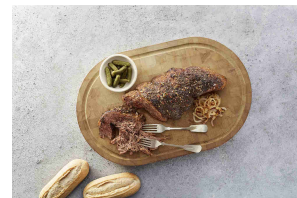




Pulled Brisket vom Walisischen Rind (g.g.A.) mit Senfklößen



Zutaten

- 1,35 kg Brisket (Rinderbrust, gerollt) vom Walisischen Rind (g.g.A.)
- 15 ml (1 EL) Öl
- 10 Baby-Karotten, geputzt
- 6 Baby-Pastinaken, geputzt und geschält
- 2 rote Zwiebeln, geschält, geviertelt
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige frischer Thymian
- 600 ml helles Bier
- 10 g (2 TL) brauner Zucker

Für die Senfklöße:

- 100 g Mehl mit Backtriebmittel
- 50 g Rindertalg
- 30 g (2 EL) grober Senf
- etwas Salz
- kaltes Wasser

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Brisket vom Walisischen Rind in Bräter mit Öl erhitzen und von allen Seiten gut anbraten.
3. Gemüse und Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren Bier und Zucker in Bräter geben. Alles aufkochen lassen, abdecken und für 2 Stunden im Ofen schmoren.
4. Für Senfklöße Mehl und Talg in Rührschüssel geben. Senf und genug kaltes Wasser hinzufügen, damit Kloßmasse gut zusammenhält und leicht klebrig wird. 6 bis 8 Klöße daraus formen. In Kühlschrank stellen.
5. Nach ca. 1,5 Stunden Schmorzeit, Bräter öffnen und Klöße

Zubereitungszeit:
2,5 Stunden

Portionen: 6

Küche:
nordamerikanisch,
europäisch

Zuschnitt:
Rinderbrust, Brisket



rund um das Fleisch in Sauce legen. Für knusprige Klöße mit weichem Kern Deckel offen lassen und ca. 20 bis 25 Minuten garen, bis Klöße goldbraun sind.

5. Brisket nach Garzeit aus Bräter nehmen, in Folie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen.
7. Klöße aus Sauce heben und beiseite stellen.
8. Überschüssiges Fett von Sauce abtrennen und entsorgen.
Sauce in Bräter oder kleiner Pfanne eindicken.
9. Brisket pullen und direkt mit Klößen und Sauce servieren.