

Bretonischer Rindfleischeintopf

500 g Ochsenschwanz
500 g Rindfleisch (Rinderbrust)
500 g Räucherbauch
4 Liter Wasser, 1 TL Salz

Für den Teig:

500 g Mehl (Buchweizenmehl)
4 Ei(er), verschlagen, 1 Tasse Milch, 2 EL Zucker,
1 TL Salz, 150 g Rosinen
100 g Butter, gesalzene, zerlassen, etwas Brühe, evtl.
6 Möhre(n), 3 Zwiebel(n), geschält
1 Stange/n Porree, das Weiße davon
1 Bouquet garni (Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt)
1 Kopf Wirsing, Salz

Zubereitung

Man kocht das Fleisch in etwa 4 Liter leicht gesalzenem Wasser eine Stunde bei schwacher Hitze. Während dieser Zeit bereitet man den Kloß zu. Mehl, verschlagene Eier, Milch, Zucker, Salz und Rosinen werden zu einem Teig verarbeitet, zum Schluss gibt man die geschmolzene Butter dazu und

verknetet alles gut. (Sollte der Teig zu trocken erscheinen, gibt man noch etwas abgekühlte Fleischbrühe hinzu).

Man lässt den Teig ruhen, solange das Fleisch kocht, und füllt ihn dann in einen Leinenbeutel, den man fest zubindet. Der Beutel muss so groß sein, dass über dem Teig noch genügend Platz bleibt, denn die Teigmenge vergrößert sich während des Kochens. Alles Gemüse, außer dem Wirsing, wird in Stücke geschnitten und, nachdem das Fleisch 1 Stunde gekocht hat, zusammen mit dem Farz-Beutel und dem Kräutersträußchen zur Brühe gegeben und eine weitere Stunde gekocht.

Während dieser Zeit viertelt man den Wirsing, blanchiert ihn kurz in heißem Salzwasser und dünstet ihn mit etwas abgeschöpfter Fleischbrühe gar. Nach der angegebenen Zeit holt man den Beutel aus der Brühe und lässt ihn abtropfen und kurz auskühlen. Man lockert ihn auf einem Brett auf, bis der Inhalt bröselig wird. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es auf und richtet es zusammen mit dem Gemüse, dem Wirsing und dem zerbröselten Farz in einer großen Schüssel an. Die Brühe wird separat serviert.