

Beinscheibe und Kartoffelklöße mit Senf-Sauce

Dieses Mal bereite ich Beinscheiben in einer leckeren Senf-Sauce zu. Mit Kartoffelklößen als Beilage.

Es hat sich bewahrheitet, dass man Beinscheiben doch länger als 1 Stunde schmort. Bei der letzten Zubereitung habe ich die Beinscheiben 1 Stunde geschmort. Das Ergebnis waren zwar zarte Beinscheiben. Aber sie waren nicht optimal, so dass man das Fleisch nicht mit der Gabel vom Knochen lösen konnte.

Man sollte Beinscheiben schon 2 Stunden, wenn nicht sogar 3 Stunden schmoren. Dann sind sie richtig weich und zart. Und sogar das Häutchen, das die Beinscheiben umgibt und das vermutlich aus Fett und Sehnen besteht, wird auf diese Weise weich und man kann es essen.

Als Beilage bereite ich Kartoffelklöße selbst zu.

Ich schmore die Beinscheiben in einer Sauce aus Senf, Crème fraîche und Wasser. Und würze nur mit einer Prise Zucker. Ich reduziere die Sauce in der letzten halben Stunde sehr stark, so dass nur noch sehr wenig Sauce übrig bleibt, die jedoch würzig und aufgrund der Schalotten, die in der Sauce schmelzen, sehr kompakt und sämig ist.

Mein Rat: Und nicht vergessen, das Mark aus dem Markknochen essen.

[amd-zlrecipe-recipe:592]