

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Ochsenschipf

#### **Zutaten:**

- 1 Kilo Ochsenfleisch, vorzugsweise Tafelspitz oder Schulter
- 3 gelbe Rüben oder Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Sellerie
  
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 1 Thymianzweig
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Das Rindfleisch wird blanchiert, kommt dafür in siedendes Wasser und zieht darin einfach zehn Minuten lang.

In der Zwischenzeit wird das Gemüse geschnitten und in einer Pfanne angebraten.

Das Blanchierwasser einfach abgießen. Jetzt wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt, Gemüse und Fleisch kommen zusammen mit den Gewürzen hinein und garen für zwei bis drei Stunden ganz knapp unter der Siedetemperatur. Der Fingertest zeigt, wann das Fleisch zart und mürbe ist. Dann ist es gar und wird in dünne Scheiben aufgeschnitten. Anschließend kommt es in den Sud zurück, darf aber nicht mehr umgerührt werden, da die zarten Fleischscheiben sonst auseinanderfallen würden.

Das Rindfleisch wird vorsichtig auf Tellern gelegt und mit ein wenig Fleischsud übergossen. Dazu reicht man neben Pfeffer und Salz frisch geriebenen Meerrettich als Gewürz und ein edles Römerbrot, wie es in der Fränkischen Schweiz bei Festtagen üblich ist.

An der Kirchweih darf natürlich ein kühles Bier dazu nicht fehlen, das in Franken in Maßkrügen (1 Liter) ausgeschenkt wird.

Zur Ochsenschipf passt auch eine Meerrettichsoße und Preiselbeeren.