Langsam geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind
mit selbstgemachten Serviettenknödeln und Feigen-Rotkohl

Thermomix kocht • 975 kcal • Tag 2 kochen

31

Gemüsebrühe

Knoblauchzehe

Petersilie glatt

Thymian

Sojasoße

Laugenstange

Zwiebel

Feigenrelish

Rosmarin

Gewürzmischung „Hello Muskat“

geraspelter Rotkohl

Bürgermeisterstück (Inhalt: 450 g)

Blütenhonig

thermomix

50 [50 | 60] Min. 190 [190 | 190] Min.

Gut im Haus zu haben

Öl*, Mehl*, Milch*, Butter*, Balsamicoessig*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch und die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne, 1 Auflaufform, 2 große Schüsseln, Aluminiumfolie, 1 großen Topf und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Gemüsebrühe **10)**	8 g	12 g	16 g
Knoblauchzehe **ES**	2	3	4
Petersilie glatt/Thymian	20 g	20 g	40 g
Sojasoße **11) 15)**	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
Laugenstange **15)**	2	3**	4
Zwiebel **DE** | **NL** | **NZ**	4	6	8
Feigenrelish	50 g	75 g**	100 g
Rosmarin	2 g**	3 g**	4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ **10)**	5 g	7,5 g**	10 g
geraspelter Rotkohl	200 g	300 g	400 g
Bürgermeisterstück (Inhalt: 450 g)	450 g	650 g	900 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
Öl*, Mehl*, Milch*, Butter*, Balsamicoessig*, Wasser*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben
**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	511 kJ/122 kcal	4079 kJ/975 kcal
Fett	4,95 g	39,52 g
– davon ges. Fettsäuren	2,05 g	16,37 g
Kohlenhydrate	10,91 g	87,06 g
– davon Zucker	4,27 g	34,06 g
Eiweiß	8,14 g	64,94 g
Salz	0,710 g	5,667 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 10) Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland

2022-W51

1

Fleisch zubereiten

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vor.
Zwiebeln mit Schale vierteln und zusammen mit der Hälfte [**drei Viertel** | **ganze**] **Rosmarinnadeln**, der Hälfte des **Knoblauchs**, **Thymianzweige**, **Gemüsebrühe** und 600 ml [**900 ml** | **1200 ml**] **Wasser*** in eine Auflaufform geben.

In einer großen Pfanne 1 EL [**2 EL** | **3 EL**] **Öl*** erhitzen und darin das **Bürgermeisterstück** von allen Seiten etwa 1 Min. anbraten, bis es etwas Farbe bekommt.

Bürgermeisterstück in die Auflaufform zugeben und Auflaufform mit Alufolie fest verschließen, sodass keine Luft entweichen kann. Pfanne einmal auswischen. Auflaufform für 2,5 Std. in den Ofen geben.

Tipp: *Du kannst das Bürgermeisterstück bis zu 4 Stunden im Ofen schmoren, so wird es noch zarter.*

2

Serviettenknödel vorbereiten

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Restliche **Zwiebel** und **Petersilie** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [**15 g** | **20 g**] **Butter*** zugeben und **2,5 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten. „**Hello Muskat**“, **Salz*** und **Pfeffer***, 150 g [**225 g** | **300 g**] **Milch*** zugeben und **3 Min./40 °C/Stufe 1,5** erwärmen.

Währenddessen **Laugenstangen** in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, in eine große Schüssel geben und mit warmer **Petersilienmilch** übergießen. Vermengen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und abgedeckt etwas quellen lassen.

Mixtopf spülen und trocknen.

3

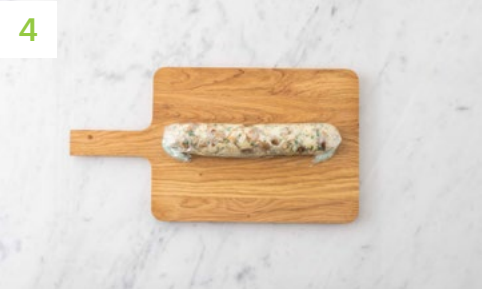
Für den Rotkohl

Die eine Hälfte der restlichen **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [**15 g** | **15 g**] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Geraspelten Rotkohl**, **Feigen-Relish** und 1 TL [**1,5 TL** | **2 TL**] **Honig** zugeben und **3 Min./120 °C/⟲/Stufe 1** dünsten. 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Balsamicoessig*** und 50 g [**75 g** | **100 g**] **Wasser*** zugeben und **45 Min./100 °C/⟲/Stufe 1** garen.

Tipp: *Nach 45 Min. ist der Rotkohl noch etwas bissfest, wenn Du ihn weicher magst, verlängere Deine Garzeit um 15 – 30 Min.*

Währenddessen fortfahren.

4



Serviettenknödel garen

Reichlich **Wasser*** in einen großen Topf füllen, einmal aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. 1 [**2** | **2**] ausreichend große Stück Frischhaltefolie ausbreiten und die **Knödelmasse** mittig darauf verteilen, zu einer etwa 20 – 25 cm langen **Rolle** formen und fest mit der Folie verschließen. Anschließend fest in Aluminumfolie einrollen, sodass kein **Wasser** eintreten kann.

Serviettenknödel in den Topf mit dem siedenden **Wasser** geben und für 18 – 20 Min. garen. Danach aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen restlichen **Knoblauch** abziehen.

Restliche **Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

Rotkohl nach der Garzeit in eine Schüssel umfüllen und warmhalten. Mixtopf spülen und trocknen.

5

Für die Soße

Bürgermeisterstück nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und kurz ruhen lassen. **Bratensaft** durch den Gareinsatz in einen Messbecher umfüllen.

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [**30 g** | **40 g**] **Butter*** und **Zwiebelstreifen** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. 1,5 gestrichenen EL [**2,25 EL** | **3 EL**] **Mehl*** zugeben und **3 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

300 g [**450 g** | **600 g**] des **Bratensafts**, Hälfte [**drei Viertel** | **ganze**] **Sojasoße** und 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Balsamicoessig*** zugeben und **6 Min./90 °C/Stufe 4** kochen. Nach Belieben mit **Salz***, **Zucker*** und kräftig **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen fortfahren.

6

Fertigstellen

Serviettenknödel aus der Folie nehmen und in 8 [**12** | **16**] Scheiben schneiden. In der großen Pfanne 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Butter*** erhitzen und **Serviettenknödel** darin für 4 – 5 Min. rundum anbraten, bis sie goldbraun sind.

Rotkohl evtl. nochmal erhitzen und 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Butter*** einrühren. Mit 0,5 TL [**0,75 TL** | **1 TL**] **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Bürgermeisterstück gegen die Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Etwas von der **Soße** auf Tellern verteilen und **Bürgermeisterstück** darauf anrichten. **Serviettenknödel** und **Rotkohl** daneben anrichten und mit der restlichen **Soße** genießen.

Guten Appetit!