

FRANKEN-BÜFFEL

Zutaten für 8 Personen

Zeitbedarf: ca. 2 h

Fleisch:

1,6 bis 2	kg	Kalb- Rind- oder Büffelfleisch
	0,2 kg	Knollensellerie
	1 Stück	Zwiebel
	1 Stück	Karotte
	1 Stück	Petersilienwurzel
	1 Stange	Lauch
	3 Stück	Lorbeerblätter
	1 Tl	Pfefferkörner

für die Fränkischen Klöße:

1,5 Kg	Geriebene Kartoffeln halb/halb
2 Scheiben	Toastbrot

für die Krensoße:

2 Tl	Puderzucker
0,1 Liter	Weißwein
2 Stück	Kartoffeln, mehligkochend
4 Tl	Meeretich / geriebener Kren
250 ml	Sahne
0,5 Liter	Gemüsebrühe
50 g	Kräuterbutter

Gewürze: Salz, Pfeffer,

PROZEDUR

Fleisch:

1. Mit Öl das Fleisch in einem Bräter rundherum anbraten, danach mit Wasser bedecken und insgesamt 1,5 Stunden köcheln, aufsteigenden Schaum abschöpfen.
2. Zwiebel, Karotte, Petersilienwurzel putzen, waschen, in Stücke schneiden und 30 Min. vor Ende der Garzeit in den Bräter geben.
3. Lauch putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen 15 Min. vor Ende der Garzeit in den Bräter geben.

Fränkische Klöße:

1. Brot auf dem Toaster rösten und in kleine Bröckla schneiden.
2. Kartoffelmassen in 16 Portionen teilen, zu Klößen formen und jeden Klob mit 4-5 Bröckla im Zentrum bestücken.
3. Klöße in gesalzenes, leicht siedendes Wasser tauchen und nach dem Aufschwimmen 20 Min. ziehen lassen.

Krensoße:

1. Zucker in einem Topf karamelisieren und mit Weißwein ablöschen.
2. Gekochte Kartoffeln in Würfel schneiden und unter Erwärmen in den Wein geben, die weiteren Zutaten ergänzen.
3. Mit dem Stabmixer das Gemenge zu einer sämigen Sauce pürieren, ggf. Mehlschwitze hinzugeben Salzpeffern