

# Feines Wurzelfleisch

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

1500 g Gulasch, Rind/Schwein  
4 Fleischknochen  
2 EL Butterschmalz  
500 g Zwiebel, grob gewürfelt  
200 g Karotten, grob gewürfelt  
200 g Sellerieknolle, gewürfelt  
100 g Petersilienwurzel, gewürfelt  
5 Knoblauchzehen, gehackt  
2 St Staudensellerie, gewürfelt  
2 St Lauchzwiebeln  
1 L Meine feine Rinds Bouillon  
6 St Thymian, frische Stängel

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Salz

## Zubereitung

Im tiefen Gusstopf den Gulasch und die Knochen im heißen Butterschmalz ca. 10 Minuten scharf anbraten (Stufe 6 Elektro), bis die Flüssigkeit weitestgehend verdampft ist. Dabei das Fleisch mehrfach wenden, kräftig Pfeffer aus der Mühle zugeben und etwas salzen.

Die Zwiebeln und Wurzeln zugeben und bei gleicher Hitze weitere 10 Minuten im geschlossenen Topf schmoren. Mehrfach wenden und kräftig pfeffern.

Das Fleisch mit 1 Liter „Meine feine Rinds Bouillon“ übergießen (alternativ: 4 gehäufte TL Rinds Bouillon Instant Pulver auf 1 L Wasser). Nochmals aufkochen. 6 Stängel frischen Thymian auflegen und im geschlossenen Topf auf Stufe 1 Elektro ca. 2 Stunden weiter kochen lassen.

Die Knochen entnehmen. Etwa 4 – 6 Schöpfkellen mit Wurzeln und Sud entnehmen, aber ohne Fleisch, im hohen Gefäß fein pürieren und zurück zum Wurzelfleisch geben. Alles gründlich zu sämiger Soße vermischen. Erneut kurz aufkochen.

**Das Wurzelfleisch kommt am besten mit feinen Bandnudeln oder lockerem Kartoffelbrei zurecht. Ein Thymianzweig dient der Garnierung - ein süffiges Pils dem Durst.**

