

## pot-au-feu



## frz. Fleisch-Eintopf

*pot-au-feu* ist nicht mit deutschem Eintopf zu vergleichen.  
Prinzip ist das Garen verschiedener Fleischstücke in einer würzigen Brühe,  
wobei Fleisch, Gemüse und Brühe getrennt voneinander serviert werden.

côte de bœuf, 1 tranche  
600 g de paleron  
6 os à moelle  
1 queue de bœuf  
2 poireau  
½ botte de céleri branche  
5 navets  
500 g carottes  
5 oignons  
3 clous de girofle  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
1 c. à c. de poivre en grains  
sel

Suppenfleisch, eine Scheibe Hohe Rippe ca. 750 g  
600 g Rinderschulter  
6 Markknochen  
1 Ochsenchwanz  
2 poireau  
½ Staudensellerie  
5 weiße Rübchen  
500 g Möhren  
5 Zwiebeln  
3 Nelken  
2 Knoblauchzehen  
1 Kräuterstrauß  
1 TL Pfefferkörner  
Salz

**Découpez** les légumes en morceaux de 2 cm, coupez les carottes en longueur puis en tronçons de 3 cm.  
**Laissez un oignon entier** et y piquer des clous de girofle.  
**Mettez** du gros sel sur les extrémités de chaque os à moëlle. Laissez les gousses d'ail **en chemise**.

Dans une grande cocotte **placez** les pièces de bœuf entière, la queue et les os, puis tous les légumes et le bouquet garni. Salez, poivrez et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 3 heures en **écumant régulièrement**.  
Au terme de la cuisson, retirez la viande et les légumes de la marmite et mettez-les dans un plat au chaud.

Versez le bouillon dans **une soupière**  
Ajoutez les os dans le plat de viandes et légumes.  
Servez le pot-au-feu et le bouillon en même temps.  
Servez le bouillon dans des assiettes creuses avec des tranches de pain rassis **frottées à l'ail** ou grillée et frottées à l'ail coupées en morceaux au fond de l'assiette  
Puis **dégustez la moëlle** des os sur du pain avec du sel et du poivre.  
Et dégustez les viandes avec les légumes du bouillon, **accompagnez** de mayonnaise et de moutarde.

**Schneiden Sie** die Gemüse in etwa 2-cm-Stücke, schneiden Sie die Karotten längs durch und in Stücke von 3 cm. **Lassen Sie eine Zwiebel ganz** uns spicken Sie sie mit Nelken.

**Geben Sie** grobes Salz auf die offenen Enden der Markknochen. Lassen Sie die Knoblauchzehen **unabgezogen**. (wörtlich: „im Hemd“)

**Setzen Sie** in einen großen Kochtopf die Fleischstücke, den Ochsenchwanz, Knochen und dann die Gemüse und den Kräuterstrauß. Salzen und pfeffern Sie, bedecken Sie alles mit kaltem Wasser. Kochen Sie bei mittlerer Hitze 3 Stunden, dabei **regelmäßig abschäumen**. Am Ende der Kochzeit nehmen Sie das Fleisch und die Gemüse heraus und arrangieren alles auf einer vorgewärmten Platte.

Gießen Sie die Bouillon in **eine Suppenschüssel**.

Servieren Sie Fleisch Gemüse und Bouillon gleichzeitig. Servieren Sie Bouillon in tiefen Tellern, begleitet von geröstetem und **mit Knoblauch abgeriebenem Brot**.

Oder legen Sie gegrilltes mit Knoblauch eingeriebenes Brot in Stücken auf den Boden des Tellers.

**Probieren Sie das Rindermark** auf Brot mit Salz und Pfeffer.

Und probieren Sie die Fleisch- und Gemüsesorten aus der Brühe **begleitet von** Majonäse und Senf.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

