

Rezept von Andreas Wojta

**Gekochtes Hüferschwanzel mit Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Rösterdäpfel**

3 Stunden/aufwändig

Zutaten für 6 Personen:

1 Hüferschwanzel (ca. 2 kg), 2 Markknochen, 1 Suppengrün, 1 kleiner Bund Liebstöckel, Suppenpulver. Für die Schnittlauchsauce: 1 entrindete Semmel (oder 2-3 Scheiben Toastbrot), Milch zum Einweichen, 2 hart gekochte Eier, 2 Eidotter, 1 EL Senf, 1 TL Zucker, 1 EL Zitronensaft, 4 EL Schnittlauch, ca. 1/8 l Öl, Salz. Für den Apfelkren: 3 säuerliche Äpfel, Saft von 1 Zitrone, 1 EL Zucker, 3 EL frisch geriebenen Kren, Salz. Für die Rösterdäpfel: 1 kg Erdäpfel, 1 Zwiebel, 1 TL getrockneter Majoran, 1 Msp. Kümmel, Salz, Schweineschmalz



Zubereitung:

Wasser aufkochen, das Hüferschwanzel einlegen. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen und Hüferschwanzel 1 Stunde leicht köcheln. Erst dann Suppengrün, Liebstöckel und Suppenpulver begeben und das Hüferschwanzel in 1 bis 1 ½ Stunden fertig weich kochen. Fleisch aus der Suppe heben, in Klarsichtfolie wickeln und vor dem Servieren noch ca. 20 Min. rasten lassen.

Für die Schnittlauchsauce Semmel in Milch einweichen, danach gut ausdrücken. Hart gekochte Eier schälen und mit der ausgedrückten Semmelmasse fein pürieren. Eidotter, Senf, Zucker, Zitronensaft und Salz zufügen, mit einem Schneebesen kurz durchrühren und vorsichtig, wie bei einer Mayonnaise, unter ständigem Rühren das Öl einfließen lassen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch vollenden.

Für den Apfelkren Äpfel schälen, mit Zitronensaft beträufeln und am Reibeisen fein raspeln. In einen Topf geben, mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker aufkochen (damit wird verhindert, dass die Äpfel eine unschöne braune Farbe bekommen). Apfelpüree kalt stellen, mit Salz und Kren abschmecken.

Für die Rösterdäpfel Erdäpfel waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und kernig kochen. Abkühlen lassen, schälen und mit einem groben Reibeisen reiben. Zwiebel schälen, fein schneiden. In einer beschichteten Pfanne Schmalz erhitzen, Zwiebel darin glasig rösten. Erdäpfel begeben, mit Kümmel, Majoran und Salz würzen. Häufig durchschwenken, knusprig goldgelb rösten. Gekochtes Rindfleisch aus der Folie nehmen, gegen die Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und mit geschnittenem Suppengrün am Besten in der Suppe servieren. Die anderen Beilagen extra dazu reichen.