

# PULLED BEEF MIT KARTOFFELSTAMPF UND KRAUTSALAT /LECKERES MENÜ



**Leckeres Silvester Menü: Pulled Beef mit Kartoffelstampf und Krautsalat (Coleslaw).** Dieses Gericht lässt sich super vorbereiten und dann im Ofen über längere Zeit im Gusseisentopf garen. Dadurch wird das Fleisch super weich, zart und fällt auseinander. Ich verwende dazu Rind Fleisch, welches ihr aber auch durch Huhn oder Schwein ersetzen könnt. Dazu bereite ich eine klassische Braune Soße mit Cornichons, Champignons und Steinpilzen zu. Dazu gibt es ein luftiges Kartoffelpüree und einen Krautsalat. Das perfekte Essen für jeden Anlass.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**6 Stunden**



Kochzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**120 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 12

## BRATEN

Erhitze etwas Butterschmalz in einem großen Schmortopf und brate das zimmerwarme Rindfleisch darin etwa 7-8 Minuten von allen Seiten an. Nimm es dann aus dem Topf heraus.

Schneide die Zwiebeln in dicke Ringe und halbiere die Knoblauchzehen. Füge das restliche Butterschmalz in den Topf und brate das Gemüse darin 2 Minuten an.

Lösche das Gemüse mit der Fleischbrühe und dem Essig ab. Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre sie ein. Lege auch das Fleisch zurück in den Topf und wende es einmal, sodass es komplett mit dem Sud bedeckt ist. Schmore den Braten bei 120°C O/U Hitze etwa 6-8 Stunden. Begieße den Braten dabei alle 2 Stunden mit dem Sud, damit die Oberfläche nicht austrocknet.

## KRAUTSALAT

Schneide den Weiß- und Rotkohl und die Zwiebeln in etwa 1-2 mm feine Streifen (Küchenmaschine oder Messer). Verknete den Kohl mit den restlichen Zutaten etwa 10 Minuten. Lasse ihn danach abgedeckt im Kühlschrank durchziehen.

## SOSSE

Nimm das Fleisch aus der Brühe heraus und ziehe es mithilfe von 2 Gabeln auseinander, sodass es ganz klein wird.

Streiche den Sud durch ein feines Haarsieb.

Gib die Butter in den leeren Gusseisentopf und lasse sie schmelzen. Füge das Mehl hinzu und brate es 1-2 Minuten mit an. Gieße die Brühe hinzu und rühre alles gut durch. Füge die Steinpilze und die Sojasoße hinzu. Schneide die Cornichons und die Champignons in feine Scheiben. Gib sie ebenfalls dazu und rühre sie ein. Würze die Soße mit dem Salz, Pfeffer und den ganzen Pfefferkörnern. Lasse die Soße bei mittelhoher Hitze 5 Minuten köcheln. Füge dann das Fleisch hinzu und hebe es unter. Schalte die Hitze aus und lasse es ziehen.

## KARTOFFELPÜREE

Schneide die Kartoffeln mit Schale einmal ringsherum ein. Koche die Kartoffeln in heißem Wasser für 30-35 Minuten ab. Entferne anschließend die Schale. Schneide die Knoblauchzehe fein. Erhitze die Butter in einem Topf und brate den Knoblauch kurz darin an. Nimm den Topf vom Herd herunter.

## BRATEN:

- 50 g** Butterschmalz
- 2.2 kg** Rinderbraten
- 4** Zwiebeln
- 4** Knoblauchzehen
- 400 g** Fleischbrühe
- 50 g** Balsamicoessig
- 100 g** Tomatenmark
- 1 Pr.** brauner Zucker
- 20 g** Dijon Senf
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL** Chili
- 1 TL** Salz
- 1** Lorbeerblatt
- 1 TL** Senfkorn
- 4** Wacholderbeeren

## BRAUNE SOSSE:

- 100 g** Butter
- 80 g** Mehl
- 1000 g** Gemüsebrühe
- ¾ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 EL** Sojasoße
- 500 g** Champignons
- 40 g** Steinpilze (getrocknet, in Wasser eingelegt)
- 250 g** Cornichons
-

# PULLED BEEF MIT KARTOFFELSTAMPF UND KRAUTSALAT /LECKERES MENÜ



Gib die Kartoffeln dazu und zerstampfe sie. Füge die warme Milch, das Salz, die Prise Muskatnuss und den Pfeffer hinzu und rühre die Zutaten ein.

Serviere das Kartoffelpüree mit dem Krautsalat und dem Pulled Beef.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

**2 TL** ganze Pfefferkörner

## KRAUTSALAT:

- 1500 g** Weißkohl
- 1500 g** Rotkohl
- 5 TL** Salz
- 2** rote Zwiebeln
- 1** Zitrone (Saft)
- 80 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Apfelessig
- 1 TL** brauner Zucker
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Senf

## KARTOFFELPÜREE:

- 2 kg** Kartoffeln
- 100 g** Butter
- 5** Knoblauchzehen
- 250 g** Milch
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Muskatnuss
- ¼ TL** Pfeffer