

Angusochsengeschnetzeltes mit alten Gemüsesorten

Ein Rezept von
Marliese Heinzmann

Winterzeit, es ist kalt und in der Küche wird gekocht.“ Was gibt es denn heute zum Essen“, fragte der Bauer und guckt die große Rübe an, die in meinem Gemüsekorb liegt. „Die gibst du doch den Hühnern?“ war seine kurze Frage und schlürfte seinen heißen Tee. Doch weit gefehlt.“ Nein, die bekommst Du heute zum Mittagessen serviert“, antwortete ich und empörte mich über sein Unwissen.

Mit einem zweifelnden Gesicht verschwand der Bauer in seinem Kuhstall, wo jetzt die kleinen Kälber versorgt werden müssen. Nach einem kurzen Seufzer meinerseits, schälte ich meine Dodschn, so wird die Steckrübe in Oberbayern genannt und war glücklich über meinen gelungenen Einkauf und Fund. Neulich las ich einen Bericht über vergessene Gemüsesorten, wie Schwarzwurzel, Teltower Rübchen, Pastinake und Steckrüben. Vergessen ist da gar nichts, denn überall bekomme ich diese herrlichen Gemüsesorten, nur keiner weiß mehr, wie damit umgegangen wird, aber die kleine Mehrarbeit beim Gemüseputzen lohnt sich. Mein Spitzenreiter ist die Steckrübe und die Schwarzwurzel. Beide haben einen sehr intensiven Geschmack und passen herrlich zu Rindfleisch jeglicher Art.

Mein Angusochsengeschnetzeltes brate ich im heißen Öl kurz an, würze mit Salz und Pfeffer und gebe etwas Zucker dazu, je nach Laune etwas Knoblauch und Zwiebel. Anschließend gebe ich die in kleinen Stücken geschnittene Steckrübe oder Schwarzwurzel hinzu, gieße mit etwas Brühe auf und lasse es ca. 15 Minuten köcheln. Zum Abschmecken etwas Sahne, Petersilie und Zitronensaft, fertig. Dazu gibt es Salat und Kartoffelbrei.

Natürlich kann ich das Gemüse extra kochen. Bei den Steckrüben nehme ich Butter und etwas Zucker und lasse den Zucker braun werden, dazu kommt nun das Gemüse, die Gewürze, wie Salz und Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Sahne und Petersilie. Bei der Schwarzwurzel, kann ich den Zucker weglassen, da sie etwas süßlich schmeckt. Nur beim Schälen der Schwarzwurzel gibt es Verfärbungen an Händen und an der geschälten Wurzel selbst, die werden mit etwas Zitronensaft wettgemacht.

Ob Petersilienwurzel oder Pastinake, Schwarzwurzel oder Teltower Rübchen, alle Wurzelarten brauchen wenig Garzeit und passen hervorragend zu geschnetzeltem Rindfleisch.

Die ersten Kälber sind da, vier Mädchen und vier Buben. Alle gesund und munter und fleißig an der Euterbar der Mutter, wo die warme Milch ständig bereit steht. Natürlich hat es auch schon Schwierigkeiten gegeben, aber das vergisst man schnell beim Betrachten der holden Kinderschar. Da wird schon miteinander geboxt, gerannt und alles erkundet, sonst ist es ja so langweilig bei den ständig besorgten Müttern, die durch ein mehr oder weniger kräftiges Muhen, die Kinder zur Ordnung rufen.

Betrachten der Kinderschar jederzeit erlaubt. Bis zum nächsten Mal und schöne Winterzeit mit den vielen Gemüsesorten und dem Angusochsenfleisch vom Bauer aus Hochholz.

Weitere Rezepte unter:
www.Hochholz.de