Rahmherz mit Nudeln (nach Muttern)

Kategorien:	Fleischgerichte, Ragouts, Rindfleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Rindsherz
Zwiebel
Petersilie
Karotten
gelbe Rübe
Petersilienwurzen
Sellerie
Salz
Pfeffer
Wildgewürz
Worcestersauce
Zitrone
Bio Gemüsewürfel
Birnen-, Pfirsich- oder Mandarinenhälften
Schlagobers oder Sauerrahm
Preiselbeeren
Senf
Weinbrand
Wenig Speckwürfel
Butteröl
Rotwein

Zubereitung

Das Rindherz auf allen Seiten in Butteröl gut anbraten.
Im Bratrückstand die Zwiebeln (2 mittlere) rösten, Petersilie dazugeben und mit Weinbrand ablöschen.
Danach das in Würfel geschnittene Gemüse dazugeben.
Das gespickte Rindsherz erst jetzt salzen und pfeffern und zum Gemüse geben, dann mit Wasser aufgießen.

1 Gemüsewürfel dazugeben und im Kochtopf ca. 40 Min. kochen lassen.
Danach das Rindsherz herausnehmen, und die Sauce mit Mehl bestäuben, Gewürze dazugeben und mit Schlagobers und Rotwein verfeinern.
Das nudelig geschnittene Rindsherz zur Sauce geben nochmals aufkochen lassen und mit Preiselbeeren, Senf und 1 der Birnenhälften abschmecken.
Wenn man es als Rahmherz servieren möchte, nimmt man statt Schlagobers Sauerrahm.
Dazu passen am besten Bandnudeln, die man gut in Butter geschwenkt hat.
Ein St. Laurent Ausstich rundet dieses herrliche Essen dann perfekt ab.

Tip: Statt Nudeln kann man auch Serviettenknödel (siehe Bild!) als Beilage servieren!