

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **A Brüah** **(Kraftbrühe Grundrezept)**

- 2 dicke Karotten
- 1 Sellerie
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1 kleiner Bund Liebstöckel (Maggi-Kraut)
- 1 kg Rinderknochen
- Salz, Pfefferkörner, Brühpulver aus dem Reformhaus, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren

In einem Topf leicht 3 l Wasser zum Kochen bringen und die Knochen kurz blanchieren. Anschliessend in kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne auf Alufolie ohne Fett schwarz anrösten. Das restliche Gemüse waschen und grob zerkleinern. Jetzt alle Zutaten in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken (ca. 3 l). Mit 10 Pfefferkörnern, 3 Lorbeerblättern, 2 Wachholderbeeren, 2 EL Salz und 2 EL Brühpulver würzen und langsam aufkochen. Mindestens 3 Stunden auf kleiner Hitze ziehen lassen. Anschliessend durch ein Tuch passieren und mit Brühpulver nachschmecken.

In dieser Brühe können Sie jetzt einen Kalbs- oder Rindstafelspitz kochen: Das rohe Fleisch einfach in die kochende Brühe einlegen und auf kleiner Flamme am Siedepunkt halten. Nicht zudecken! Das Fleisch solange kochen, bis es von selbst von der Gabel fällt, wenn Sie es anstechen (Kalbstafelspitz ca. 1½ bis 2 Stunden, Rindstafelspitz ca. 2 bis 5 Stunden). Das Fleisch in der Brühe abkühlen lassen, damit es nicht austrocknet.

Das Ergebnis: ein würziges Stück Siedfleisch und eine kräftige Fleischbrühe.

Als Beilage servieren Sie am besten geröstete Erdäpfel, Meerrettichsoße (ca. 0,5 l weiße Grundsoße mit 50 g frisch geriebenem Meerrettich) und Rahmspinat.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)