

## Kesselfleisch mit Meerrettich Soße

### Zutaten

**1kg Schweine Nackenbraten**  
**1 Bund Suppengemüse** Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie  
**1 Lorbeerblatt**  
**10 - 15 Pfefferkörner**  
**10 Wacholderbeeren**  
**3 -4 Kugeln Piment**  
**2 EL Salz**



### Zutaten für die Meerrettich Soße

**30g Butter**  
**1 Becher Rama Cremefine 15% oder 200ml Sahne**  
**1 – 2 EL Mehl**  
**3 TL Tafel – Meerrettich**  
**1 EL Zitrone**  
**Salz, Pfeffer**

### So funktioniert es!

Gemüse putzen und grob schneiden.

Ausreichend Wasser in einem Topf mit Deckel zum Kochen bringen und das Gemüse, Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner und Piment dazu geben.

Wenn das Wasser wieder kocht, das Fleisch ins Wasser geben, sodass es leicht bedeckt ist und mit ca. 2 EL Salz würzen.

Nach dem Aufkochen, die Temperatur senken, sodass es nur noch leicht simmert.

Für ca. 60 – 70 Minuten im Wasser garen.

### Die Soße!

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren.

Mit dem Sahneersatz ablöschen und aufgießen.

Ist die Soße zu dick mit etwas Milch oder fettarm mit Wasser einstellen.

Dabei immer kräftig rühren.

3 TL Meerrettich dazu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Für mindestens 5 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch, aus der Brühe heben, aufschneiden mit der Soße, Salzkartoffeln und Blaukraut servieren.

### Mein Tipp

Das Fleisch, unbedingt in das kochende Wasser geben.

1 TL scharfen Meerrettich gibt der Soße einen besonderen Kick

**Guten Appetit!**