



Ihr Rezept: Gekochte Ochsenbrust mit Grüner Soße



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	100 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Ochsenbrust	800 g
Zwiebel	1
Lorbeerblätter	2
Wacholderbeeren	2
Nelken	2
Salz	
Wasser	1,5 l

Soße:

Sauerampfer, Pimpernelle, Kresse, Kerbel, Dill, Petersilie	
saure Sahne	1 Becher
Joghurt	1 Becher
Mayonnaise	4 EL
hartgekochte Eier	2
Pfeffer, Salz	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung:

Das Fleisch mit der Zwiebel, den Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Nelken und Salz in sprudelnd kochendes Wasser geben. 1 ½ Stunden kochen. Für die Soße gehackte Kräuter, Joghurt, saure Sahne, Mayonnaise, gehackte Eier verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.