



# Boeuf Miroton

Zutaten für 2 Personen

Fleisch:

Rind & Kalb

1 Liter Wasser	mit
1 Blatt Lorbeer	und
2 Pimentkörnern	und
1 TL Salz	sowie
3 Pfefferkörner	zum Kochen bringen.
500 g Rindersuppenfleisch	waschen, trockentupfen und salzen. Das Fleisch in das kochende Wasser geben und insgesamt ca. 2 ½ Stunden leise köcheln lassen.
1 Bund Suppengrün	waschen putzen und grob zerteilen.
1 Zwiebel	schälen und grob würfeln. Suppengrün und Zwiebel nach ca. 45 Minuten zum Fleisch geben. Das Fleisch in der Brühe abkühlen lassen. In der Zwischenzeit
3 große Zwiebeln	in Ringe schneiden.
1 Knoblauchzehe	schälen und fein hacken.
2 mittelgroße Äpfel	schälen und in feine Spalten schneiden.
	Das Fleisch in Scheiben schneiden und beiseitestellen. Den Fond durch ein feinmaschiges Sieb gießen und ebenfalls beiseitestellen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
1 EL Butter	in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann die Äpfel und zuletzt den Knoblauch zugeben. Alles mit
1 EL Mehl	bestäuben und unter Rühren aufschäumen lassen. Das Ganze mit
1 EL Weißweinessig	ablöschen, mit 500 ml des Fonds auffüllen und sämig kochen. In einer feuerfesten Form die Fleischscheiben einlegen und mit der Zwiebel-Äpfel-Soße übergießen.
3 EL Semmelbrösel	darauf verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen überbacken. Mit
3 EL frisch gehackter Petersilie	bestreuen und servieren. Dazu passen Kartoffelbrei oder Kroketten.