

Rindfleisch – Krenterrine

Zutaten für 6 Personen:

250 g gekochtes Rindfleisch, Grün von 1 Stange Lauch, 200 ml Milch, 200 ml Obers, 1 EL Stärkemehl (Maizena), 30 g fein geriebener Kren, 6 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer;

Zubereitung:

Eine Terrinen Form oder Rehrückenform mit Frischhaltefolie auslegen. Lauch in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Rindfleisch messerrückendick in Scheiben aufschneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zwei Drittel der Milch mit Salz und Pfeffer aufkochen, restliche Milch mit Stärkemehl glatt rühren, in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren und die Masse über kühlen. Obers cremig steif schlagen, abgekühlte Milchemischung und Kren unterheben. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Etwas Creme in die Form streichen. Abwechselnd mit Lauchblätter, Rindfleischscheiben und Creme die Form befüllen. Terrine mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 6 Std. fest werden lassen.

Vor dem Anrichten aus der Form stürzen, Folie abziehen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Tipp: Gekochte und in Scheiben geschnittene Rinds-Räucherzunge zwischen Krenmasse und Rindfleisch legen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!