

# MÜNCHENER TELLERFLEISCH AN MEERRETTICH

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	750 g	Gut abgehangenes Rindfleisch vom Brustkern	Unter fließend kaltem Wasser waschen und klopfen. Wasser aufkochen und das Fleisch in das kochende Wasser geben.
2	1/2 TL	Salz	Zufügen und das Fleisch in ca. 2-3 Stunden gar kochen.
			Eine Stunde vor Ende der Garzeit:
3	1 Bund	Suppengrün	Schälen, waschen und fein schneiden.
4	1-2	Zwiebeln	Schälen, vierteln und in feine Würfel schneiden.
5	Das ganze	Gemüse	In das Kochwasser geben.
6	Das gekochte	Fleisch	Aus der Brühe heben und in Scheiben schneiden.
7	Die ganzen	Fleischscheiben	Auf Holztellern anrichten und mit Meerrettich bestreichen. Dazu reicht man Weißbrot.