Pot au feu




Pot-au-feu (französisch für „Topf auf dem Feuer“) ist ein klassischer Eintopf der ländlichen Küche Nordfrankreichs, bestehend aus Rindfleisch und Gemüse, bei dem auch eine Brühe entsteht.
Für ein Pot-au-feu gibt es unzählige Variationen. Klassische Zutaten sind Rindfleisch, Möhren, Mairüben, Porree, Sellerie und Zwiebeln. Gewürzt wird Pot-au-feu mit Salz, Pfeffer und Bouquet garni (Kräutersträußchen). Gewöhnlich werden unterschiedliche Rindfleischstücke verwendet: Verwendung finden unter anderem Rinderbacken, Rinderzunge, Hochrippe, Rinderbrust und ähnliche, verhältnismäßig preisgünstige Fleischsorten.
Pot-au-feu wird in zwei Gängen serviert: Zunächst wird die Brühe aufgetischt, anschließend das Fleisch und das Gemüse mit Senf oder Vinaigrette und Cornichons serviert.

Hier mein Rezept:

---

zurück
start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/eintopf:pot-au-feu

Last update: **25.03.2022 18:16**