

## „Pot au feu“ mit Petersilienpesto



### Zutaten für 4 Personen

700g Rindsvoressen

1 – 2 Stk. Markbein (nach Belieben)

4 Stk. Pfälzerrüben

4 Stk. Karotten violett

1 Stk. Kabis klein

4 Stk. Kartoffeln festkochend

2 l Rindsbouillon schwach

1 Stk. Zwiebel

1 Stk. Lorbeerblatt

1 EL Butter

### Pesto

60g Petersilie

10g Parmesan gerieben

Salz, Pfeffer (Wiberg)

80 ml Olivenöl (sole e gusto)

1 Knoblauchzehe

15g Mandeln geschält oder Pinienkerne

### Vorbereitung:

Gemüse waschen, schälen und in gleichmässig grosse Würfel schneiden. Petersilie waschen und zupfen. Zwiebel fein schneiden. Markbein ca. 30 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Rindsbouillon mit dem Lorbeerblatt aufkochen.

### Zubereitung:

Butter in einem grossen Topf erhitzen (mittlere Hitze), Zwiebel zugeben und kurz andünsten, dann das Fleisch begeben und 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren mitdünsten. Mit der heissen Bouillon ablöschen und das Ganze nun knapp am Siedepunkt für ca. 90 Minuten kochen lassen. Für die letzte halbe Stunde das Gemüse und das Markbein begeben und mitkochen. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Pesto in ein Mixbecher geben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

Das „Pot au feu“ nach Belieben noch mit Salz, Pfeffer oder Rindsbouillon abschmecken. Alles zusammen in einen tiefen Teller anrichten, mit einem Esslöffel Pesto garnieren und sofort servieren.

Ä Guetä!