

Auf den Teller geschaut

HOMBURGER BRAUHAUS: Hier kocht die Chefin selbst

Wir haben wieder einem Gastronomen auf den Teller geschaut und uns von Marzena Wierz, der Besitzerin des Brauhauses in Homburg ein tolles Rezept verraten lassen. In ihrem Gasthaus soll es schmecken wie bei Müttern, darauf legt sie großen Wert.

„Bei uns wird alles frisch gemacht, aus dem Päckchen kommt hier nichts“ sagt Marzena Wierz stolz. Der Erfolg gibt ihr recht. Rund 160 Essen wandern mittags über die Theke. „Dienstags und Freitags sind es mehr, weil da Markttag ist“, erklärt sie. Auch das Brauhaus-Bier wird hier in der Gaststätte gebraut.

Ihr Favorit ist gekochte Ochsenbrust mit Apfel-Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat. Hier ihr Rezept für vier bis fünf Personen:

Ochsenbrust: Etwa ein Kilo in einen Topf mit Wasser und kleingeschnittenem Suppengemüse - Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie - aufsetzen. Einmal aufkochen lassen, danach muss das Fleisch etwa zwei Stunden simmern. Danach Ochsenbrust aus dem Topf neh-



Hier brät die Chefin: Marzena Wierz.

FOTO: SAB

men und ganz leicht salzen.

Apfel-Meerrettichsoße: Eine halbe klein gehackte Zwiebel mit Butter anbraten, mit Sahne und etwas Brühe von der Ochsenbrust aufkochen, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Zucker würzen. Einen geschälten, geriebenen

Apfel unterrühren und aufkochen lassen. Danach geschälten, geriebenen Meerrettich dazugeben, aber nicht aufkochen lassen, da sonst der Meerrettich seine würzige Schärfe verliert.

Bouillonkartoffeln: Etwa zehn festkochende Kartoffeln in Würfel

schneiden, mit Karotten, Lauch, Sellerie etwa 40 Minuten kochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote Beete Salat: Die Rote Beete kochen und schälen, in Scheiben schneiden. Dann mit Zwiebeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen. Guten Appetit. (sab)