Keitetty häränrinta ja piparjuurikastike

Aineet:
1 kg luutonta häränrintaa
1 tl karkeaa suolaa
3 l vettä
1 pieni sipuli
2 porkkanaa
juuriselleriä
50 g kuorittua palsternakkaa
½tl kokonaisia valkopippureita
2 laakerinlehteä
piparjuurikastike:
1dl vehnäjauhoja
siivilöity piparjuurilihan keitinliemi (2l)
valkopippuria
(suolaa)
1dl (50g) raastettua piparjuurta
50g voita

Valmistus: Laita häränrinta, suola ja vesi kattilaan. Kuumenna ja kuori kiehumisen alussa syntyvä vaahto tarkasti pois. Lisää kattilaan suuriksi paloiksi leikattu sipuli ja juurekset sekä sideharsopussiin kääritytt mausteet. Keitä miedolla lämmöllä noin 2 tuntia, kunnes liha on pehmennyt. Nosta liha toiseen astiaan ja siivilöi liemi. Poista maustepussi ja soseuta juurekset.

Laita lihan päälle paino ja säilytä kylmässä yli yön. Jäähdytä myös liemi ja kuori rasva sen pinnalta. Tarjolle pantaessa leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi ja lämmitä se uunissa keitinliemellä kostutettuna. Aloita kastikkeen valmistaminen sulattamalla kattilassa 50 g voita. Lisää vehnäjauhoja ja sekoita tasaiseksi. Kaada joukkoon kuuma liemi, sekoita tasaiseksi ja keitä 1/3 tilavuudesta pois. Mausta kastike jauhetulla valkopippurilla ja lisää tarvittaessa suolaa. Sekoita kastikkeen joukkoon raastettu piparjuuri ja kiehauta kastike. Annostele viipaloitu rinta ja juuressose lautasille ja tarjoile kastikkeen kera.