

TAFELSPITZ

FÜR DAS FLEISCH

- 1 Karotten und Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden. Lauch grob klein schneiden und unter fließendem Wasser abspülen.
- 2 Alle vorbereiteten Zutaten, das Fleisch und die Gewürze in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, für ca. 2,5 Stunden bei niedriger Hitze garen. Den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

FÜR DAS GEMÜSE

- 1 Während der Tafelspitz gart, das Gemüse und die Kartoffeln vorbereiten.
- 2 Den Baby-Lauch von den Wurzeln befreien, wenn nötig die äußeren Blätter entfernen. Baby-Karotten, Petersilienwurzeln waschen und schälen.
- 3 Petersilienwurzel in kleine Spalten schneiden. Den Strunk vom Staudensellerie entfernen, 4 Stück davon waschen und mit einem Sparschäler schälen. Die Stangen in kleinere Rauten schneiden.
- 4 Das Gemüse wird später in der fertigen Tafelspitz-Brühe gegart.
- 5 Kartoffeln waschen, Schalen ggf. der Länge nach halbieren. In Salzwasser garen.

FÜR DAS FLEISCH

- 200 g** Karotten
- 200 g** Knollensellerie
- 200 g** Lauch
- 1,2 kg** Rindertafelspitz
- 5** frische Wachholderbeeren
- 10** schwarze Pfefferkörner
- 2** Lorbeerblätter
- 2 TL** Salz

FÜR DAS GEMÜSE

- 100 g** kleine Frühlingszwiebeln
- 12** Baby-Karotten
- 2** Petersilienwurzel
- 100 g** Stangensellerie
- 10 g** Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 600 g** Festkochende Kartoffeln



6KÖCHE

30★GERICHTE

FÜR DIE MEERRETTICHSAUCE

- 1 Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- 2 Warme Brühe nach und nach zugeben und permanent rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden.
- 3 Sobald eine gleichmäßige Sauce entstanden ist, Sahne und Meerrettich hinzufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Zitronensaft, Salz und Worchester.
- 4 Tafelspitz mit einer Fleischgabel anstechen. Wenn das Fleisch von der Gabel leicht herunterrutscht, ist der Tafelspitz fertig. Das Fleisch mit einem feuchten Tuch bedecken und herunterkühlen lassen.
- 5 Anschließend gegen die Faser in gleichgroße Scheiben schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen und in einem Topf auffangen. Ggf. etwas reduzieren.
- 6 Brühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Einen Zweig Liebstöckel einlegen und einige Minuten ziehen lassen. In der fertigen Brühe das Gemüse ca. 4 Minuten kochen.
- 7 Gemüse aus der Brühe schöpfen und in einem kleinen Topf mit Butter und Salz abschmecken. Vor dem Servieren werden die Fleischscheiben wieder in der Brühe erwärmt.

Viel Spaß beim Nachkochen!

FÜR DIE MEERRETTICHSAUCE

- 40 g** Butter
- 1 EL** Mehl
- 300 ml** von der Tafelspitzbrühe
- 100 ml** Sahne oder Sojasahne
- 20 g** frischer Meerrettich
- 1 EL** Sahnemeerrettich
- Salz, Worchester Soße
- Etwas** frischer Zitronensaft
- Liebstöckel



Dieses Rezept entwickelte für Sie

MAIKE MENZEL ✿