

Tafelspitz



Zutaten für vier Personen:

1 kg Tafelspitz
1 Beinscheibe oder ein Bruststück
2 EL neutrales Öl
1 Gemüsezwiebel
2 große Karotten
1 Scheibe Sellerie
1 große Lauchstange
1 Petersilienwurzel
1 Chilischote
3 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
10 Pfefferkörner
6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
2 TL Salz, Pfeffer (Mühle)
1 Glas Sahnemeerrettich

1. Tafelspitz und Beinscheibe bzw. Rinderbrust gut salzen und pfeffern und in großer, beschichteter Pfanne mit 2 EL neutralem Öl anbraten.

2. Drei Liter Wasser in großem Topf aufsetzen und Tafelspitz und Beinscheibe hineingeben, eine Stunde ziehen lassen, allenfalls leise köcheln auf sehr milder Hitze.

3. Zwiebel mit Schale halbieren, ohne Fett an der Schnittfläche anbräunen.

4. Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel und Lauchstange putzen und

grob in Stücke schneiden. Knoblauchzehen abziehen.

5. Alles Gemüse und die restliche Gewürze zugeben und nochmals eine Stunde ziehen lassen.

6. Tafelspitz herausnehmen, in Scheiben schneiden, jeweils zwei Scheiben in Suppenteller geben, mit etwas Brühe auffüllen, Kartoffel dazu und Gemüse aus der Brühe.

7. Sahnemeerrettich extra reichen.

Hinweise:

Als Beilage gedämpfte Kartoffeln wählen.

Tafelspitz immer quer zur Faser aufschneiden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 170 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, österreichisch

Anpassung und Foto: Walter Stand 17.01.2019