



Tafelspitz für 4 Personen

- 1,2 kg Tafelspitz (Rindfleisch, idealerweise aus der Hüfte oder vom Tafelspitzstück)
- 3 Liter Wasser
- 1 EL Salz
- 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stück Sellerieknolle (ca. 100g)
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel (ungeschält, halbiert)
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Zucker

Beilagen

- 4 große Kartoffeln (für Salzkartoffeln)
- 100 g Semmelkren (geriebener Kren mit Semmelbröseln und Suppe, für die Sauce)
- 100 g Schnittlauchsauce (gehackter Schnittlauch, Joghurt, Sauerrahm, Essig, Salz, Pfeffer)
- Apfelkren (geriebener Apfel mit Kren)

Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten:

Den Tafelspitz unter kaltem Wasser abspülen und in einen großen Topf mit etwa 3 Litern kaltem Wasser geben. Das Wasser langsam erhitzen und das Fleisch zum Kochen bringen. Den aufsteigenden Schaum regelmäßig abschöpfen damit die Brühe klar bleibt.

2. Gemüse hinzufügen:

Die Karotten Petersilienwurzel Sellerie und Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel ungeschält halbieren und in einer Pfanne ohne Fett mit der Schnittfläche nach unten anrösten bis sie dunkelbraun ist. Dies verleiht der Brühe eine schöne Farbe.

3. Kochen:

Sobald das Wasser mit dem Fleisch leicht köchelt das Gemüse die geröstete Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken, Petersilienstiele und Salz hinzufügen. Den Zucker dazugeben um die Süße der Brühe zu unterstreichen. Alles etwa 2-2,5 Stunden bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Das Fleisch sollte schön weich sein.

4. Salzerdäpfel (Salzkartoffeln) zubereiten:

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen halbieren und in Salzwasser gar kochen.



5. Fleisch herausnehmen:

Wenn der Tafelspitz zart ist das Fleisch aus der Brühe nehmen und in Alufolie wickeln um es warmzuhalten. Die Brühe durch ein Sieb gießen und das Gemüse beiseitestellen. Eventuell etwas Brühe für die Beilagen verwenden.

6. Semmelkren:

Für den Semmelkren geriebenen Kren (Meerrettich) mit Semmelbröseln und etwas heißer Brühe vermischen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Schnittlauchsauce:

Für die Schnittlauchsauce Joghurt Sauerrahm gehackten Schnittlauch etwas Essig Salz und Pfeffer vermengen.

8. Apfelkren:

Den Apfel schälen entkernen und fein reiben. Den geriebenen Apfel sofort mit Zitronensaft beträufeln damit er nicht braun wird. Den frisch geriebenen Kren und den Zucker unter den Apfel mischen und alles gut vermengen. Der Apfelkren sollte eine gute Balance aus Süße und Schärfe haben.

9. Servieren:

Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und zusammen mit den Salzkartoffeln dem gekochten Gemüse dem Semmelkren der Schnittlauchsauce und dem Apfelkren anrichten. Ein wenig heiße Brühe über das Fleisch geben um es saftig zu halten.

Tip:

Verwende die Brühe für eine Suppe indem du Grießnockerl oder Frittaten hinzufügst. So wird nichts verschwendet und du hast gleich eine köstliche Vorspeise.