

# Tafelspitz

---

Meerrettich-Senf-Soße über zartem Fleisch, kombiniert mit einer wunderbar dampfenden Pellkartoffel – Österreichs Küchenchefs wären stolz. Wir servieren uns und unseren Gästen mit diesem Rezept für Tafelspitz vom Rind ein echtes, vor allem leckeres Traditionsgericht.

Gesamtzeit: 140 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

1 Zwiebel  
600g Suppengemüse  
1 Zweig Liebstöckel  
Salz  
1 El schwarze Pfefferkörner  
1½ Lorbeerblätter  
1¼ kg Tafelspitz  
1 Schalotte  
30 g Butter  
20 g Mehl  
¼ l Schlagsahne  
Pfeffer  
80 g Meerrettich

## Bouillongemüse:

500 g Kartoffeln  
120 g Sellerie  
160 g Möhren  
100 g Zwiebeln  
30 g Butter  
400 ml Tafelspitzbrühe  
120 g Porree  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
4 El Schnittlauch (in Röllchen)  
4 El Meerrettich

**Anweisungen:**

Zwiebel ungeschält halbieren und auf den Schnittflächen ohne Fett goldbraun rösten.

Gemüse waschen, putzen, zerkleinern und mit Zwiebel, Liebstöckel, Salz, Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt in 4 1/2 l Wasser aufkochen.

Fleisch einlegen und offen 2 Stunden sieden. Ab und zu abschäumen.

Schalotte und das halbe Lorbeerblatt in der Butter ohne Farbe andünsten. Mehl einrühren und bei milder Hitze ohne Farbe 5-6 Minuten anschwitzen.

600 ml Tafelspitzbrühe durch ein Sieb angießen und aufkochen. Die Sahne zugießen und bei milder Hitze 20-30 Minuten garen.

Salzen und pfeffern, durch ein Sieb gießen, den Meerrettich unterrühren.

Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Alles in der Butter ohne Farbe andünsten.

400 ml Tafelspitzbrühe durch ein Sieb zugeben und offen 20-25 Minuten bei milder Hitze garen.

Porree putzen, längs halbieren, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden.

5 Minuten vor Garzeitende zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, mit Sauce und Gemüse anrichten. Mit Schnittlauch und Meerrettich bestreut servieren.