

Tafelspitz-Gemüse-Eintopf



Zutaten:

Für 4-6 Personen

- 600-700 g Tafelspitz (Rind oder Kalb)
- 2 l Kalbs- oder Rinderbrühe (wenn möglich nur schwach gesalzen)
- 1 TL Öl
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 2 Zwiebeln
- ½ dünne Stange Lauch
- 150 g Pastinake
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 festkochende Kartoffeln
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Meerrettich frisch oder aus dem Glas
- 4 Saitenwürstle (Wiener) in Scheiben geschnitten



Zubereitung

Für den Eintopf den Tafelspitz in einem großen Topf mit etwas Öl auf allen Seiten anbraten. 2 l schwach gesalzene Kalbs- oder Rinderbrühe zugießen.

Dann bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt 2 bis 2,5 Stunden gar ziehen lassen. 1 Zwiebel ungeschält halbieren. Die Kartoffeln schälen, in ½ bis 1 cm große Würfel schneiden. Pastinake, Karotte, Sellerie putzen, schälen und waschen.

Das Gemüse in 1cm große Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. 45

Minuten vor Ende der Garzeit das gewürfelte Gemüse, die halbierte Zwiebel mit Gewürzen, 1 EL Salz und Lorbeerblatt zur Brühe geben.

Fleisch, Gemüse und Gewürze aus dem Topf heben, Brühe durch ein feines Sieb gießen. Karotte in Scheiben, Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden, Lauch, Zwiebel und Gewürze entfernen. Das Fleisch erst in Scheiben, dann in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Die Brühe nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Dann das Fleisch und das Gemüse in der Brühe kurz erhitzen. Dabei die in Scheiben geschnittenen Saitenwurstchen (Wiener oder Frankfurter) zugeben und mit erwärmen. Zum Servieren den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. In tiefe Teller geben. Mit Meerrettich und Schnittlauch servieren.