

Tafelspitz in der Brühe, Gemüsestreifen und Kartoffeln



Zutaten:

1,2 kg Tafelspitz vom Rind
2x2 Liter Wasser
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
1 Tomate, halbiert
8 Pfefferkörner
2 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt, je ein Stengel Liebstöckel, Thymian, Rosmarin
ca. 1 TL Salz , etwas Pfeffer
2 EL herbstliche Suppenwürze (siehe Rezeptdatenbank)
Je 100g Karotten-, Sellerie- und Petersilienwurzelstreifen,
blanchiert
400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend), vorgekocht
400 g Apfel-Rettichsalat (siehe Rezeptdatenbank)



Zubereitung

Das parierte Fleisch in 2 L kochendes, ungesalzenes Wasser geben. Das Fleisch sollte gerade bedeckt sein. Dann 4-5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser abgießen und das Fleisch kurz kalt abrausen.

Als nächstes das Fleisch mit 2 L kaltem Wasser wieder in den Topf geben. Ohne Salz zum Kochen bringen. Bei milder Hitze (leicht simmernd) im offenen Topf 45 Minuten sanft köcheln. Das Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln.

Dann Gemüse, Gewürze und Gewürzsalz, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und noch einmal im offenen Topf 1-1,5 Stunde sanft köcheln lassen.

Tipp: Das Fleisch ist gar, wenn man mit einem Zahnstocher locker durchs Fleisch stechen kann und der Zahnstocher wieder leicht herausrutscht.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und abgedeckt lauwarm abkühlen lassen. Die Brühe durch ein Passiersieb oder ein Passiertuch schütten und sämtliche Gemüsereste herausfiltern.

Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und in der Brühe langsam erwärmen. Zusammen mit Kartoffeln, Gemüsestreifen servieren. Dazu passt unser cremiger Apfel-Rettichsalat.