



Tafelspitz

Zutaten für 4-6 Personen

Fleisch:

- 1 Tafelspitz (zwischen 1,2 kg und 1,6 kg, je nach Tier)
- Pfeffer, Salz
- 3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stück Sellerieknolle
- 2 kleine oder 1 große Stange Porree
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 7 Wacholderbeeren

Sauce:

- 370 ml Fleischbrühe (vom Kochen)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 ml Sahne
- 1 Stück frischer Meerrettich (ca. 5-10 cm), alternativ Meerrettich aus dem Glas (Kühlregal, z.B. von Zwergenwiese im Bioladen)
- 3 Scheiben Toastbrot
- Zucker

Zubereitung

Fleisch:

- Fleisch mit Pfeffer und wenig Salz einreiben.
- gut 1 ½ Liter ungesalzenes Wasser in einem passenden Bräter oder weiten Bratentopf zum Kochen bringen
- ungeschälte Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne auf den Schnittflächen ohne Fett braun anrösten
- das restliche Gemüse schälen bzw. waschen und grob schneiden
- Fleisch, Gemüse und Gewürze in den Topf geben; das Fleisch sollte gut bedeckt sein (das geht nur, wenn der Topf nicht zu groß ist; wenn noch ein bisschen Fleisch herausragt, ist das nicht schlimm, man kann es ja mal umdrehen)
- einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze und aufgelegtem Deckel ca. **3-3 ½ Stunden** gar ziehen lassen (nicht kochen!)
- Der Tafelspitz ist fertig, wenn er weich, zart und saftig ist;
- den Topf von der Herdplatte nehmen und Brühe für die Sauce abmessen; das Fleisch ruht im Topf

Sauce:

- ca. 370 ml Fleischbrühe abmessen
 - Zwiebel würfeln und mit Butter farblos anschwitzen
 - mit Brühe und Sahne auffüllen und **ca. ½ Stunde köcheln** lassen
 - ggf. Meerrettich schälen und fein reiben
 - Toastbrot entrinden und mit zwei Dritteln des Meerrettichs zur Sauce geben (portionsweise, dann probieren, damit es nicht zu scharf wird)
 - **nochmals einige Minuten** köcheln lassen, dann schaumig pürieren
 - mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
 - Tafelspitz aus der Brühe heben und quer zur Faser in Scheiben schneiden
 - auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und mit dem restlichen (frischen) Meerrettich bestreuen
-
- dazu passen Petersilienkartoffeln und Möhren

G u t e n A p p e t i t !