



Tafelspitz

300g Rindsknochen
1kg Tafelspitz
3l kaltes Wasser

Wurzelwerk besteht aus gleichen Teilen von Karotten, Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerieknolle, 1 Stange Lauch.

Suppengrün dazu gehört das Grüne von Petersilie und Sellerie sowie etwas Liebestöckel

Zubereitung: Rindsknochen blanchieren, dann kalt zusetzen und etwa eine halbe Stunde kochen lassen. Dann erst den Tafelspitz in die kochende Suppe hineinlegen, ebenso das Suppengemüse. Das Fleisch langsam garziehen lassen. Beim Tranchieren gegen die Faser schneiden, in einen Suppentopf oder eine Platte legen, mit etwas Rindsuppe übergießen, salzen und kräftig mit Schnittlauch bestreuen! Zum Tafelspitz serviere ich immer geröstete Kartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren.

Röstkartoffeln: Gekochte und geschälte Kartoffeln blättrig schneiden, in heißes Butterschmalz geben, salzen und langsam knusprig braun rösten, dabei die Kartoffeln immer neu schwenken.

Schnittlauchsauce: In Milch eingeweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot und 3 gekochte Eidotter passieren, etwas Mayonnaise dazu geben, aufrühren mit Salz, Zucker, Essigwasser, Zitronensaft zur Saucenkonsistenz verdünnen. Die fertige Sauce mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Äpfelkren: 3 mittelgroße Äpfel, Zitronensaft, 2-3 Eßlöffel feingeriebenen Kren, Salz, Zucker, Öl, die geschälten rohen Äpfel werden gerissen, mit Zitronensaft beträufelt, mit dem Kren, sowie 1-2 Eßlöffel gut verrührt mit Salz und Zucker gewürzt.

Gutes Gelingen wünscht Ingrid