

## Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz

### Für 4 Personen

Für den Fond	1 Zwiebel	1 Kalbszunge
1/2 Kalbshaxe (ohne Knochen)	400 g Kalbstafelspitz	1 Bund Suppengemüse
1 TL Pfefferkörner	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1 TL Senfkörner	2 EL Salz	Für die Einlage
1 Möhre	1/4 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
2 Kartoffeln	3 EL Erbsen (z. B. TK)	1 Bund Schnittlauch

Zwiebel halbieren und in einem großen Suppentopf ohne zusätzliches Fett auf den Schnittflächen anrösten, herausnehmen. Ca. 4 l Wasser in den Topf geben, Fleisch und Zunge abspülen, zugeben. Zwiebel ebenfalls zugeben, alles aufkochen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Dann Temperatur so herunterregulieren, dass der Fond nur ganz schwach köchelt. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Suppengemüse putzen, abspülen, zerkleinern, mit Gewürzen und Salz nach ca. 1 Stunde zum Fond geben, fertig garen. Dann Fleischstücke herausnehmen und den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren, damit sämtliche Trübstoffe herausgefiltert werden. Für die Einlage Gemüse und Kartoffeln schälen, bzw. putzen und alles in gleichmäßige Würfel schneiden. In der heißen Brühe gar ziehen lassen. Die Zunge noch heiß abziehen. Sämtliche Fleischstücke in fingerdicke Scheiben schneiden und in große tiefe Teller geben. Mit Fond und Gemüse auffüllen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Pot- au- feu mit Schnittlauch bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Februar 2011