

Tafelspitz mit Bratwurst-Gröstl

Für 4 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Tafelspitz	200 g Blutwurst	200 g Bratwurst
2 Schalotten	1 Apfel	1 Bund Zwiebellauch
1 Bund Rosmarin	0,3 L Rinderbrühe	100 g Meerrettich gerieben
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	

Tafelspitz abkochen wie im Vorspeisen-Rezept beschrieben. Die Brat- und Blutwurst in Scheiben schneiden, ohne Fett heiß in der Pfanne braten. In Streifen geschnittene Schalotten dazugeben und mit drei Teelöffeln Brühe ablöschen und fünf Minuten dünsten.

Schalotten würfeln, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen und ca. auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Sahne und Meerrettich je nach Geschmack verfeinern. Rosmarin und Apfelspalten kurz vor dem Anrichten dazugeben.

Frank Rosin am 23. Juli 2014