

# 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