

# Tafelspitz

## **Für 4 Personen:**

1 kg Tafelspitz	2-3 L Wasser	2 Zwiebeln
2 große Karotten	1 großes Stück Knollensellerie	1 EL Salz
15 schwarze Pfefferkörner	3 Lorbeerblätter	10 Wacholderbeeren
1 EL Senfkörner	1 Hand Petersilienstengel	

## **Meerrettich-Soße:**

1 großes Stück Butter	1 EL Mehl	100 ml Weißwein
200 ml der Fleischbrühe	150 ml Sahne	Meerrettich, gerieben

2-3 Liter Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Zwiebelhälften und den Petersilienstengeln in einen großen Topf geben und aufkochen.

Das Fleisch in die kochende Brühe gleiten lassen. Die Temperatur reduzieren und das Fleisch für etwa 2 Stunden weich sieden (nicht wild kochen) lassen. Während der ersten 10-15 Minuten ab und zu den Schaum von der Brühe schöpfen.

Für die Garprobe mit einer Gabel in das Fleisch stechen, sie sollte sich mühelos wieder herausziehen lassen.

Etwa 20 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Karotten- und Selleriestücke hinzufügen und in der wunderbaren Fleischbrühe knapp weich kochen.

Das Fleisch abtropfen lassen und quer zur Faser in etwa 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Aus der Brühe die Sellerie- und Karottenstücke herausfischen. Den Sud durch ein sauberes Küchentuch abgießen, und aufbewahren.

Eventuell einen Teil der Brühe mit dem Gemüse als kleine Vorspeise servieren.

## **Meerrettich-Soße:**

Ein großes Stück Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Einen Esslöffel Mehl einrühren und unter dauerndem Rühren zu einer homogenen, cremigen Masse anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen, die Brühe und Sahne angießen und nicht zu dicklich einkochen.

Vor dem Servieren, je nach Geschmack und gewünschtem Schärfegrad, etwas frisch gerieben Meerrettich einrühren.

Je länger man den Meerrettich kocht, um so mehr verliert er an Aroma und Schärfe.

Dazu passen Salzkartoffeln und fein geschnittenes Wurzelgemüse aus Pastinaken, Karotten und

NN am 21. November 2023