

# Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Meerrettich

**Für 4-6 Personen:**

**Für den Tafelspitz:**

2.5 kg Tafelspitz vom Rind	2-3 Rinderknochen	2 Bund Suppengemüse
1 Bund glatte Petersilie	2 Lorbeerblätter	2 Zwiebeln
1 EL Pfefferkörner	Salz	

**Für die Bouillonkartoffeln:**

1 kg Kartoffeln	1 l (vom Tafelspitz) Brühe	0.5 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Petersilienwurzel	2 Möhren
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer, Muskat	

**Für die Meerrettich-Soße:**

2 (vom Vortag) Brötchen	500 ml (vom Tafelspitz) Brühe	4 EL geriebener Meerrettich
1 Stück Butter	1 Bund Schnittlauch	1-2 EL Wein-Essig
Salz		

**Für den Tafelspitz:**

Das Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden, Petersilie hacken. Die Zwiebeln mit Schale teilen und auf der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett schwärzen.

Tafelspitz, Knochen, Gemüse, Gewürze und die geschwärzten Zwiebeln in einen großen Kochtopf geben. Alles mit kaltem Wasser begießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Aufkochen lassen, dann den Topf verschließen und den Herd auf kleinste Stufe stellen. Das Wasser darf nur wenig köcheln beziehungsweise simmern, damit der Tafelspitz in Ruhe garen kann. Das dauert bei den angegebenen Mengen etwa 2-2,5 Stunden. Der Tafelspitz ist gar, wenn man einen spitzen Gegenstand locker aus dem Fleisch ziehen kann.

Tafelspitz aus der Brühe nehmen und gegen die Faser in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit etwas Brühe begießen. Dazu Bouillonkartoffeln und Meerrettich-Soße reichen.

**Für die Bouillonkartoffeln:**

Kartoffeln und Gemüse schälen, putzen und in Würfel/Ringe schneiden.

Tafelspitzbrühe durch ein Sieb gießen und die Gewürze auffangen. Kartoffeln, Sellerie, Petersilienwurzel und Möhren mit der Brühe aufsetzen und etwa 15-20 Minuten kochen. Den Lauch erst 5 Minuten vor Garzeitende dazugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für die Meerrettich-Soße:**

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Den Meerrettich schälen und sehr fein hobeln. Butter in einer hohen Pfanne oder einem Stieltopf erhitzen und die Brotwürfel leicht anrösten. Nach und nach etwas Brühe dazugeben und alles gut verrühren, bis ein feiner Brei entsteht. Den Meerrettich hinzufügen, dann mit Essig und Salz abschmecken. Die Soße zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen. Wer die Konsistenz der Soße etwas feiner haben möchte, streicht die aufgelösten Brötchen vor der Zugabe des Meerrettichs durch ein feines Sieb.

**Tipp:**

Die Tafelspitzbrühe eignet sich auch gut als Vorspeise, zum Beispiel mit Grießnockerln oder Pfannkuchenstreifen. Aus den Tafelspitz- und Gemüseresten kann man am nächsten Tag einen wunderbaren Salat zubereiten. Einfach alles in kleine Streifen schneiden und mit Essig, lauwarmer Brühe, Salz und Schnittlauch abschmecken.

Rainer Sass am 06. Februar 2022