

# Steckrüben-Eintopf mit Tafelspitz

**Für 4 Personen**

**Für den Tafelspitz:**

3 Zwiebeln	200 g Karotten	100 g Sellerie
100 g Lauch	2 Stängel Petersilie	1 Lorbeerblatt
1 kg Tafelspitz	Salz	1/2 TL Pfefferkörner

**Für den Steckrübeneintopf:**

2 Zwiebeln	400 g Steckrüben	100 g Karotte
100 g Kartoffel	100 g Knollensellerie	2 EL Pflanzenöl
ca. 1 EL Zucker	1-2 Spritzer weißer Balsamico	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel	

Für den Tafelspitz Zwiebeln schälen und grob würfeln. Karotten, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen, waschen und grob würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln. Den Tafelspitz sauber parieren und mit Zwiebeln, Gemüsegewürfeln, Lorbeerblatt und Petersilienstängel in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, salzen und Pfefferkörner zugeben und alles aufkochen. Dann ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch gar und weich ist. Anschließend in der Brühe auskühlen lassen (am besten 1 Tag vorher kochen), das Fleisch herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen. Für den Steckrübeneintopf die Zwiebeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Steckrüben, Karotte, Kartoffel und Sellerie schälen, waschen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Öl ohne Farbe anschwitzen. Steckrüben-, Möhren- und Selleriewürfel zugeben und weiter anschwitzen. Etwas Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen, 2 l Tafelspitzbrühe und Kartoffelwürfel zugeben und ca. 30 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und in dem Steckrübeneintopf heiß werden lassen. Den Steckrübeneintopf in tiefe Teller verteilen, das Fleisch aufteilen und mit den Kräutern bestreut servieren.

Frank Buchholz am 12. Januar 2015