

Tafelspitz-Suppe

Für 10 Personen

4 l Wasser	2 kg Tafelspitz	2 Zwiebeln
2 Karotten	1 Stange Lauch	1/2 Knollensellerie
5 EL Salz	2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren

Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie waschen und in etwa walnussgroße Stücke schneiden. Den Tafelspitz halbieren und beide Fleischstücke zusammen mit dem geschnittenen Gemüse in einen größeren Topf geben und mit ca. vier Litern Wasser aufgießen. Je weniger Wasser verwendet wird, desto intensiver wird die Suppe, deshalb sind vier Liter nur als grober Richtwert zu verstehen. Dann Salz, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben. Im Anschluss die Tafelspitzsuppe zwei bis drei Stunden ganz leicht köcheln lassen.

Nach ca. zwei Stunden sollte man das Fleisch kontrollieren. Dafür mit einer Gabel in das Fleisch stechen. Wenn das Fleisch beim Rausziehen ganz leicht von der Gabel gleitet, ist der Tafelspitz fertig.

Das perfekt gegarte Fleisch aus der Suppe nehmen, abkühlen lassen und gegen die Fasern zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Der Tafelspitz kann dann als Einlage für die durchgezogene Tafelspitzsuppe verwendet werden.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024