

Tafelspitz oder Suppenfleisch

Zutaten:

1,2kg Tafelspitz
2 Karotten
1 Zwiebel ungeschält
Sellerie
Lauch
Petersilie
1 – 2EL Instand Brühe
1EL Wachholderbeeren
5 - 6 Pimentkörner
1TL Pfefferkörner
1 EL Salz
3 Liter Wasser



Auf dem Bild fehlt das Blaukraut

So funktioniert es!

Suppengemüse und Gewürze mit 3 Liter Wasser zum Kochen bringen.
 Den Tafelspitz in das kochende Wasser geben und 1,5 Std mit Deckel, leicht köchelnd garen
 Das Fleisch sollte mit Wasser bedeckt sein

In der Zwischenzeit!

Bereiten wir die Beilagen

Meerrettich Soße:

Zutaten:

30g Butter
1 EL Mehl
1 TL Zitronensaft
200 -300 ml Milch
Sahne Meerrettich oder scharfen
Salz, Pfeffer, Muskat,
eine Prise Zucker
eine Chilischote

Ca. 30g Butter in einem Topf schmelzen.

1 gehäuften EL Mehl dazu geben und in das Fett rühren.

Das erste mal mit Milch ablöschen.

Wenn die Soße wieder andickt 1 – 2 Kellen von der Fleischbrühe dazu geben

Die Konsistenz mit Milch einstellen.

2 -3 EL Sahnemeerrettich dazu geben.

Mit Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat, Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken

Ich habe eine scharfe Chilischote für ca. 5 Minuten in der Soße mit gekocht, das ist nicht nötig wenn gleich scharfer Meerrettich genommen wird.

So geht es weiter!

Kartoffeln wie gewohnt kochen.

Blaukraut aus dem Glas erwärmen

Ab auf den Teller!

Das Fleisch aus der Brühe heben und in feine Scheiben schneiden.

Die Scheiben, zurück in die heiße Brühe geben, aber nicht mehr kochen lassen

Fleisch mit einer kleinen Menge Brühe, Kartoffel, etwas Soße und Blaukraut servieren.

Guten Appetit!