



Ihr Rezept: Tafelspitz mit Semmelknödeln und Rosenkohl



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.



Zutatenliste

Tafelspitz:

Rindfleisch (Hüftdeckel)	600 - 700 g
Suppengrün	1 Bund
Pfefferkörner	3
Wacholderbeeren	2
Salz	
Zwiebel	1

Meerrettich-Sauce:

Butter	10 g
Mehl	10 g
Fleischbrühe	3 - 4 EL
Salz	
Zucker	1 Prise(n)
frisch geriebener Meerrettich	3 - 4 EL
Sahne	1 EL

Rosenkohl:

Rosenkohl	500 g
Salz	
Speckwürfel	2 EL
Salz	
Muskat	

Semmelknödel:

Toastbrot	4 Scheibe(n)
Milch	1/4 l
Zwiebel	1 kl.

etwas Butter	
frische Eier	2
gem. Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill)	2 EL
Salz	
Muskat	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Fleisch waschen und trockentupfen, in kochendes Salzwasser geben (Poren des Fleisches verschließen sich sofort, und der Fleischgeschmack bleibt voll erhalten). Das geputzte Suppengrün, die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren zugeben. Das Fleisch in etwa 2,5-3 Stunden garkochen. Eine halbe Stunde vor Garende die quer halbierte und dunkel angebratene Zwiebel dazugeben (verstärkt Geschmack und Farbe der Brühe).

10 Gramm Butter schmelzen lassen, Mehl einrühren, nur leicht angehen lassen (auf keinen Fall bräunen), Brühe angießen und unter kräftigem Rühren gut durchkochen lassen. Meerrettich dazugeben, mit Salz und Zucker abschmecken, evtl. mit der Sahne verfeinern.

Rosenkohl putzen, waschen, im kochenden Salzwasser blanchieren. Speckwürfel auslassen, den Rosenkohl durchschwenken, evtl. nochmals nachsalzen, mit Muskat würzen.

Toastbrot feinwürfeln, Milch aufkochen, über das Brot geben, ziehen lassen. Zwiebeln in feine Würfelchen schneiden, in Butter glasig werden lassen, mit der Kräutermischung aus Petersilie, Dill und Schnittlauch in die Knödelmasse geben, die Eier hineinschlagen, mit Salz und Muskat würzen, gut durchkneten. Knödel formen, in kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.