



Ihr Rezept: Tafelspitz - einmal heiß und einmal kalt



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	180 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Rindfleisch (Hüftdeckel)	1,5 kg
Markknochen und Ochsenchwanzstücke	750 g
Salz	
Pfefferkörner	10
Suppengrün	1 Bund
Möhren	200 g
Lauch	200 g
Kohlrabi	200 g
festkochende Kartoffeln	500 g
Meerrettich	2 EL
Sauerrahm	1 Becher
Schnittlauch	1 Bund
Portwein	2 cl

Arbeitsschritte / Zubereitung

Knochen und Ochsenchwanzstücke abspülen, mit 1 ½ l Salzwasser, Pfefferkörnern und dem Suppengrün zum Kochen bringen und etwa 30 Minuten köcheln. Danach das Fleisch hinzufügen.

Im offenen Topf 1 ½ Stunden leise köcheln (simmern). Danach das geputzte Gemüse hinzufügen. Alles ohne Deckel etwa 1/2 Stunden weiter simmern. Wichtig: das Fleisch darf auf keinen Fall kochen, sondern nur köcheln.

Kartoffeln schälen, vierteln und in 1/8 l Fleischbrühe 15 Minuten kochen. Meerrettich und Sauerrahm verrühren. Die Hälfte vom Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden. Mit Gemüse und etwas Brühe, Kartoffeln, Meerrettich Creme und Schnittlauch anrichten.

Die restliche Brühe sorgfältig entfetten und durchsieben. Mit Salz und Portwein abschmecken. Mit kleingeschnittenem Gemüse und dem in feine Streifen geschnittenen Fleisch in eine Kastenform füllen. Im Kühlschrank über Nacht gelieren lassen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, auf Platte anrichten.