



DAS REZEPT - SCHRITT FÜR SCHRITT

Original Tafelspitz Rezept

Zutaten für 6–8 Portionen

2000 g Tafelspitz abgelegen
300 g Wurzelwerk geschält (Karotte, gelbe Rüben, Sellerie zu gleichen Teilen)
1/2 Stange Lauch
1 Stk. Zwiebel in der Schale halbiert
6 Scheiben Markknochen gesägt
Pfefferkörner schwarz
Salz
Liebstöckel
Schnittlauch zum Bestreuen

Gardauer

ca. 3-3 ½ Stunden

Zubereitung

Zwiebel samt Schale in der Pfanne an den Schnittflächen dunkel bräunen. Wurzelwerk und Lauch waschen. Markknochen und Fleisch warm waschen - abtropfen lassen. Wasser zum Kochen bringen, Fleisch einlegen. Schwach wallend kochen, Schaum und Trübstoffe abschöpfen. Pfefferkörner, Zwiebeln und Liebstöckel begeben. Ca. eine Stunde vor Garungsende, Wurzelgemüse und Lauch begeben. Fleisch aus der Suppe heben, diese abseihen, würzen, Markknochenscheiben einlegen ca. 5 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Das Fleisch gegen den Faserlauf in fingerstarke Tranchen schneiden, in passendem Geschirr mit einem Teil der Suppe, dem Markknochen, dem Wurzelgemüse und dem Lauch anrichten und mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



TIP: Auf dieselbe Art kann man alle Siedestücke vom Rind zubereiten. Nur die Kochzeit richtet sich nach Art des Fleisches und der Größe.