

Tafelspitz mit Gemüse

Mit Tafelspitz wird das spitz zulaufende Ende des Muskelstranges aus der Rinderhüfte bezeichnet. Das Fleisch ist ausgesprochen zart und sehnenfrei. Traditionell wird Tafelspitz mit Meerrettichsauce gegessen. Bei diesem Rezept wird Gemüse mitgekocht, was die Sauce sehr schmackhaft macht.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 950 – 100 g Tafelspitz
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ Salz
- ▶ 6 Pfefferkörner
- ▶ 1 Lorbeerblatt
- ▶ 2 Möhren
- ▶ 500 g Kartoffeln
- ▶ 4 EL Kräuter, gehackt
- ▶ 450 g Erbsen, tiefgekühlt
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 4 EL Mehl
- ▶ Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- ▶ Die Zwiebel halbieren.
- ▶ 1 1/2 l Wasser mit der Zwiebel, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt aufkochen.
- ▶ Das Fleisch hineinlegen und sofort die Hitze reduzieren.
- ▶ Das Fleisch 1 1/2 Stunden köcheln lassen.
- ▶ Inzwischen die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Die Kartoffeln schälen und vierteln.
- ▶ Die Möhren, Kartoffeln und Erbsen nach 1 Stunde 10 Minuten zum Fleisch geben.
- ▶ Nach Ende der Garzeit 1/2 l von der Brühe abnehmen.
- ▶ Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Das Mehl anschwitzen.
- ▶ Mit der Brühe aufgießen und mit dem Schneebesen verrühren.

- ▶ Mit Pfeffer und Muskat würzen.
- ▶ Wer will, der kann die Sauce auch noch mit Meerrettich verfeinern.
- ▶ Das Fleisch aufschneiden und mit dem Gemüse und der Sauce servieren.