

Das Rezept - Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Zutaten

Für das Fleisch und die Brühe:

- 2 Liter Wasser
- 1 kg Tafelspitz
- 1 TL Salz
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt (optional)
- 2 große Zwiebeln
- 500 g Suppengemüse (z. B. Karotten, Sellerie, Lauch)

Für die Soße:

- 30 g Butter
 - 25 g Mehl
 - 375 ml Brühe vom Tafelspitz
 - 120 ml Cremefine (oder Sahne)
 - 20 g Meerrettich (frisch oder aus dem Glas)
 - 1 TL Zitronensaft
 - Salz, Pfeffer
 - 1 EL gehackte Petersilie (optional)
-

Zubereitung

- 1. Fleisch garen:**
 - Wasser in einem großen Topf aufkochen.
 - Tafelspitz, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt hineingeben.
 - Die Hitze reduzieren und das Fleisch **ca. 2 Stunden sanft ziehen lassen** (nicht kochen).
 - 2. Gemüse hinzufügen:**
 - In der Zwischenzeit Zwiebeln und Suppengemüse würfeln.
 - Nach 2 Stunden das Gemüse zum Fleisch geben und **weitere 20 Minuten** mitgaren.
 - 3. Brühe abseihen:**
 - Fleisch entnehmen und **10 Minuten ruhen lassen**.
 - Brühe samt Gemüse durch ein Sieb geben, Gemüse warm stellen.
 - **375 ml Brühe** für die Soße abmessen.
 - 4. Meerrettichsoße zubereiten:**
 - Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
 - Mehl einrühren und unter Rühren **hellgelb anschwitzen**.
 - Brühe und Cremefine dazugeben und gut verrühren.
 - Die Soße unter Rühren aufkochen und **5 Minuten köcheln** lassen.
 - Mit Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 5. Anrichten:**
 - Tafelspitz in Scheiben schneiden.
 - Mit dem warmen Gemüse und der Soße servieren.
 - Nach Wunsch mit Petersilie bestreuen.
-