

Menü

Tafelspitz mit Salzkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1,6 kg	Tafelspitz (beim Metzger vorbestellen), nennt man das Stück in Österreich Bei uns Huftdeckel, gemeint ist damit das Schwanz-Eckstück des Rindes
2 - 3 l	Wasser
1 EL	Salz
1	Lauchstängel
1	Sellerie
2	Rüebli
1 - 2	Zwiebeln
4 - 5	Knoblauchzehen
	Pfeffer
4	Option: Rinderknochen
800 g	Kartoffeln, fest kochend

Fleisch eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitung

Den Tafelspitz in die kochende Brühe legen (wichtig: so schliessen sich die Poren) und drei Stunden köcheln, Option: Rinderknochen nach ca. 1 Stunde begeben.

Ca. 1 Stunde vor dem Servieren, das in grobe Stücke geschnittene Gemüse in die Brühe geben, kurz Hitze erhöhen und danach das Ganze wieder köcheln lassen.

Zum Anrichten den Tafelspitz aus der Brühe nehmen, 5 Minuten ruhenlassen, in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten, etwas Suppe angießen und mit Salz sowie Schnittlauch bestreuen.

Das Gemüse inkl. je einer Knoblauchzehe und einer halben Zwiebel portionenweise auf die Teller verteilen.

Salzkartoffeln in Salzwasser kochen und dazu servieren.

Dazu serviert man Preiselbeeren Sauce, Meerrettichsauce, Apfelmus.