

# Tafelspitz

## mit Meerrettichsoße

Ein Rezepttipp von:  
**Maria Kordes** aus Tegernsee



### ZUTATEN: für 4 Personen

2 Liter Wasser  
1 kg Tafelspitz oder Rindfleisch aus der Hüfte  
½ TL Salz  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Pfefferkörner  
2 große Zwiebel(n)  
150 g Möhre(n)  
150 g Staudensellerie  
200 g Porree/Lauch  
30 g Butter oder Margarine  
25 g Mehl  
375 ml Brühe vom Tafelspitz  
120 g Schlagsahne  
20 g Meerrettich, frisch gerieben  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Petersilie, gehackt

### ZUBEREITUNG:

- 1 Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Rindfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in das kochende Wasser geben, zum Kochen bringen und etwa 2 Std. mit Deckel gar ziehen lassen (nicht kochen, das Wasser soll sich nur leicht bewegen).
- 2 In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Porree waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
- 3 Das vorbereitete Gemüse nach der Garzeit zu dem Fleisch geben und noch etwa 20 Min. mit Deckel garen lassen.
- 4 Das gare Fleisch vor dem Schneiden etwa 10 Min. zugedeckt „ruhen“ lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.
- 5 Die Brühe mit dem Gemüse durch ein Sieb geben, dabei die Brühe auffangen und 375 ml für die Soße abmessen. Das Gemüse zugedeckt warm stellen.

*Fortsetzung siehe nächste Seite!*

### **Meerrettichsoße:**

- ① Während das Fleisch ruht, für die Meerrettichsoße Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist.
- ② Die abgemessene Tafelspitzbrühe und Sahne hinzugießen und mit einem Schneebesen gut durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Soße unter Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Meerrettich unterrühren.
- ③ Die Soße mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

.....

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas heißer Brühe übergießen und mit dem Gemüse und Petersilie garnieren. Die Soße zu dem Tafelspitz reichen.