



Bei Plachutta in Wien habe ich diese köstliche Spezialität probieren dürfen und war begeistert vom Geschmack des traditionellen Gerichts. Der Tafelspitz wird in der eigenen Brühe zubereitet und schmeckt total kräftig und dennoch leicht. Die Rinderkraftbrühe wird meist als Vorspeise serviert und der Tafelspitz mit seinen wunderbaren Beilagen als zweiter Gang.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
3.5 Stunden

TAFELSPITZ IN DER BRÜHE

Halbiere die Zwiebel mit ihrer Schale und lege sie mit der Schnittfläche nach unten in einen großen Topf (ca. 5-6 Liter Inhalt). Erhitze die Pfanne und brate die Zwiebel scharf für etwa 2-3 Minuten an, bis sie an der Schnittfläche dunkel wird. Nimm sie nun heraus und fülle etwa 3 Liter Wasser in den Topf. Wasche den Tafelspitz und die Knochen lauwarm ab und lege sie in das Wasser. Lege die Lorbeerblätter, Pfeffer- und Pimentkörner dazu und lasse die Brühe nun bei mittlerer Hitze siedend – die Brühe darf aber nicht kochen, damit der Tafelspitz nicht zäh wird. Lasse den Tafelspitz nun 2,5 Stunden garen und nimm ab und zu den Schaum ab.

Schneide das Suppengemüse grob und lege es nach der Garzeit mit in die Brühe. Schmecke die Brühe mit Salz ab und gare sie eine weitere Stunde.

APFEL-MEERRETTICH

Reibe den Apfel ganz fein und verrühre ihn mit dem Zitronensaft. Reibe den Meerrettich dazu und würze den Dip mit Salz und Pfeffer.

SCHNITTLAUCHCREME

Verrühre die saure Sahne mit Salz, Pfeffer und den Schnittlauchröllchen.

RÖSTKARTOFFELN

Bei Kartoffeln mit dünner Schale musst du die Kartoffeln nicht schälen. Reibe sie in feine Stifte und erwärme das Frittierfett in einer großen Pfanne bei mittelhoher Hitze. Drücke die Kartoffeln in einem sauberen Geschirrtuch aus, so dass die Flüssigkeit austritt. Frittiere in mehreren Portionen die Kartoffeln, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nimm sie heraus und lege sie auf ein Küchentuch, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Würze sie mit Salz und Pfeffer.

SERVIEREN

Serviere zuerst die Rinderkraftbrühe.

Nimm anschließend den Tafelspitz aus der Brühe, schneide ihn in Scheiben und serviere ihn gemeinsam mit den Beilagen und dem Suppengemüse (nach Belieben). Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TAFELSPITZ IN DER BRÜHE:

- ☐ **2** Zwiebeln
- ☐ **3 l** Wasser
- ☐ **1** Tafelspitz (ca. 1,5-2 kg)
- ☐ **3** Rindermarkknochen
- ☐ **3** Knochen (Rind)
- ☐ **2** Lorbeerblätter
- ☐ **15** Pfeffer (ganze Körner)
- ☐ **3** Piment (Körner)
- ☐ **300 g** Suppengemüse (Porree, Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Petersilie)
- ☐ **3 TL** Salz

APFEL-MEERRETTICH:

- ☐ **2** Äpfel
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **50 g** Meerrettich (frisch)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer

SCHNITTLAUCH-CREME:

- ☐ **200 g** saure Sahne
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **½** Bund Schnittlauch

RÖSTKARTOFFELN:

TAFELSPITZ / ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄT / RINDERBRÜHE



In der Brühe aufbewahrt trocknet der Tafelspitz nicht aus und kann auch am nächsten Tag erneut erwärmt und verzehrt werden. Die Brühe lässt sich auch gut einkochen oder einfrieren.

- ☐ **4** Kartoffeln
- ☐ **250 ml** Frittierfett
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer