

Tafelspitz

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 3 Stunden
Zubereitungszeit: 150 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|---|-----|------|------|
| Tafelspitz (Stertspitze, Rinderkeule) | g | 1000 | 1500 |
| Markknochen | St. | 3 | 5 |
| Suppengrün | St. | 1 | 2 |
| Pfefferkörner, schwarz | EL | 2 | 3 |
| Lorbeerblätter, frisch | St. | 4 | 6 |
| Salz | | | |
| Petersilie, für die Petersilienkartoffeln | | | |
| Sauce: Eigelb | St. | 4 | 6 |
| Senf | TL | 2 | 3 |
| Brühe | ml | 250 | 375 |

VORBEREITEN:

1. Suppengemüse putzen und grob zerkleinern.
2. Petersilie hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Markknochen auf den Grund des Topfes legen. Dann das Fleisch darauf legen und 2 bis 2½ kaltes Wasser auffüllen (mindestens eine Hand breit über dem Fleisch). Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abschäumen bis die Brühe klar ist.
2. Brühe salzen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Suppengemüse zufügen.
3. Bei offenem Topf 2¼ bzw. 2½ Stunden köcheln.
4. Petersilienkartoffeln richten.
5. Sauce: Kurz vor dem Anrichten, Zutaten im Wasserbad aufschlagen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Petersilienkartoffeln

➔ siehe auch: Tafelspitz gepökelt / marinierter Tafelspitzaufschnitt

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-007.DOC