

# Tafelspitz gepökelt / Tafelspitzaufschnitt mariniert

Fleisch - Rind

**Pökelizeit** 24 Stunden  
**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten } 3 Stunden  
**Zubereitungszeit:** 150 Minuten

<b>ZUTATEN für ... Personen</b>		<b>4</b>	<b>6</b>
Tafelspitz (Stertspitze, Rinderkeule)	g	1000	1500
Markknochen	St.	3	5
Möhren, mittelgroß	St.	4	6
Sellerieknolle, klein	St.	1	1½
Lauchstangen, mittelgroß	St.	4	6
Pfefferkörner, schwarz	EL	2	3
Lorbeerblätter, frisch	St.	4	6
Pökelsalz aufgelöst in ... ml warmem Wasser	g ml	60 1000	90 1500
Rinderbrühe (Instantpulver), Rinderfond (Glas)			
Petersilie, für die Petersilienkartoffeln			
<b>Sauce:</b> Eigelb	St.	4	6
Senf	TL	2	3
Brühe	ml	250	375

## VORBEREITEN:

1. Pökellauge abkühlen lassen. Fleisch darin 1 Tag ziehen lassen. Wenn Fleisch stärker gepökelt sein soll auch 2 Tage ziehen lassen.
2. Gemüse putzen. Sellerieknolle halbieren. Möhren ganz lassen. Lauch in 5 cm lange Stücke schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Markknochen auf den Grund des Topfes legen. Dann das Fleisch darauf legen. 2 bis 3 kaltes Wasser auffüllen (mindestens eine Hand breit über dem Fleisch), das mit 1 EL Rinderbrühepulver und 1 Glas Rinderfond vermischt wurde, zugeben Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abschäumen bis die Brühe klar ist.
2. Brühe gfs. salzen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter sowie Sellerie und Möhren zufügen (noch kein Lauch).
3. Bei offenem Topf 2¼ bzw. 2½ Stunden köcheln.
4. 15 Minuten vor Ende der Kochzeit Lauch in die Brühe geben.
5. Petersilienkartoffeln richten.
6. Sauce: Kurz vor dem Anrichten, Zutaten im Wasserbad aufschlagen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Petersilienkartoffeln

- ➔ **Marinierter Tafelspitzaufschnitt:** Wenn das Fleisch erkaltet ist, dieses dünn aufschneiden und es dann in einer Marinade, die zu gleichen Teilen aus Essig, Brühe, Öl besteht und welcher Zwiebelringe, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfeffer (ganz) und Salz nach Geschmack beigefügt wurden, mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-199.DOC