Tafelspitz mit Bouillonkartoffel

Der Tafelspitz mit Bouillonkartoffel ist ein Klassiker der Wiener Küche. Das Rezept wird immer wieder gerne für in- und ausländische Gäste zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

Für den Tafelspitz

2.5 kg	Tafelspitz (vom Rind)
2 Stk.	Rindsknochen
2 Bündel	Suppengemüse
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Pfefferkörner
1 Prise	Salz

Für die Bouillonkartoffel

1 kg	Kartoffeln
1 l	Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe)
0.5 Knollen	Sellerie
1 Stange	Lauch
1 Stk.	Petersilienwurzel
2 Stk.	Karotten
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Für die Meerrettichsauce

2 Stk.	Brötchen (vom Vortag)
0.5 l	Fleischbrühe (vom Tafelspitz)
4 EL	Meerrettich
1 Stk.	Butter
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Weinessig
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Tafelspitz mit Bouillonkartoffel zuerst den Tafelspitz zubereiten. Hierzu das Suppengemüse schälen und grob würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebeln (mit Schale!) halbieren.

2. Eine kleine Pfanne (ohne Fett) erhitzen und die Zwiebeln darin mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen und anrösten lassen. Sind die Zwiebeln angeschwärzt, herausnehmen und in einen großen Suppentopf legen.

3. Tafelspitz, Rinderknochen, Suppengemüse, Petersilie, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Fleisch komplett mit Wasser bedeckt ist.

4. Die Suppe einmal aufkochen lassen und dann auf kleinster Stufe mit geschlossenem Deckel ca. 2-2,5 Stunden ganz leicht köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit die Bouillonkartoffeln und die Krensauce zubereiten. Für die Bouillonkartoffeln die Kartoffeln, Petersilienwurzel, Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

6. Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Petersilie und Petersilienwurzel in der Fleisch- oder Gemüsebrühe erhitzen und ca. 10-15 Minuten kochen lassen. Lauch putzen und in Ringe schneiden, hinzufügen und alles weitere 5 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

7. Für die Krensauce zuerst den Kren schälen und sehr fein hobeln. Die Brötchen klein würfeln. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in dünne Röllchen schneiden.

8. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Brötchenwürfel darin anrösten. Nach und nach unter ständigem Rühren Brühe hinzufügen, bis die Masse eine brei-artige Konsistenz

bekommt.

9. Soll die Sauce lieber eine feinere Konsistenz haben, einfach die Brötchen-Brühe durch ein Sieb streichen. Dann den Kren unterrühren, mit Essig und Salz abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

10. Mit Hilfe eines Metallspießes testen, ob der Tafelspitz fertig gegart ist. Lässt sich der Spieß problemlos aus dem Fleisch ziehen, den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden.

11. Tafelspitz mit etwas Brühe übergießen und mit Bouillonkartoffeln und Krensauce servieren.

Tipp

Die Brühe, in der der Tafelspitz mit Bouillonkartoffel gekocht wird, kann wunderbar als Grundlage für eine leckere Suppe mit Grießnockerln dienen.