Tafelspitz

Dieses Rezept ist ein echter Klassiker: Tafelspitz ist eine Spezialität der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

800 g	Rindfleisch
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
120 g	Rüben (gelbe)
120 g	Pastinaken
1.5 l	Wasser
1 EL	Meersalz
0.5 Stk.	Zwiebel (mit Schale)
1 Stk.	Lorbeerblatt
10 Stk.	Pfefferkörner
5 Stk.	Pimentkörner
100 g	Suppengemüse
1 Zweig	Liebstöckel
1 Zweig	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Tafelspitz zunächst das Suppengemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Wasser in eine 4 Liter große Garschale füllen und das gewürfelte Suppengemüse hineingeben.

2. Zwiebel mit Schale, Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörner sowie Petersilie und Liebstöckel hinzufügen und mit Salz würzen. Im Dampfgarer mit dem Programm "Garen Gemüse 100°C" 15 Minuten lang garen.

3. In der Zwischenzeit den Tafelspitz unter fließendem Wasser abspülen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Salzen und pfeffern.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Tafelspitz darin rundherum anbraten.

5. Das Fleisch herausnehmen und zu dem Gemüse in den Dampfgarer legen. Bei dem Programm "Garen Fleisch 100°C" etwa 1,5 Stunden lang garen.

6. Währenddessen die Pastinaken und gelben Rüben waschen, schälen und in dünne Stifte oder Scheiben schneiden. In den letztn 8 Minuten der Fleischgarzeit beides auf einer gelochten DG-Schale mitgaren lassen.

7. Tafelspitz herausnehmen und in Scheiben schneiden. Rindssuppe in tiefe Teller füllen und mit jeweils einer Scheibe Tafelspitz und Gemüse anrichten. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Über die Suppe streuen und servieren.

Tipp

Zu Tafelspitz wird traditionell Apfel- oder Semmelkren gereicht.