Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce

Ein traditionelles Rezept aus der Wiener Küche: Bei Tafelspitz handelt es sich um gekochtes Rindfleisch, das hier ganz klassisch mit Meerrettichsauce serviert wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

1 kg	Rindfleisch (aus der Hüfte)
1.5 l	Wasser
2 TL	Salz
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 EL	Pfefferkörner
2 Stk.	Zwiebel
160 g	Karotten
160 g	Staudensellerie
200 g	Porree
1 EL	Petersilie (gehackte)

Für die Meerrettichsauce

30 g	Butter
25 g	Weizenmehl
380 ml	Brühe (vom Garen des Tafelspitzes)
120 g	Schlagobers
20 g	Meerrettich (frisch geriebenen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce zuerst das Rindfleisch kurz abbrausen und dann mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Wasser in einem großen Topf erhitzen.

2. Das Fleisch zusammen mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in das Wasser geben und salzen. Aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden leicht wallend kochen lassen.

3. Währenddessen die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Porree und Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Zu dem Fleisch geben und zugedeckt ca. 20 Minuten mitgaren lassen.

4. Vom Herd nehmen und die Fleischbrühe aus dem Topf mit dem Gemüse durch ein Sieb gießen, die Brühe dabei auffangen. Das Gemüse warm stellen und das Fleisch noch weitere 10 Minuten ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Meerrettichsauce zubereiten. Hierzu die Butter (oder Margarine) in einem Topf zerlassen und unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen, bis es eine hellgelbe Farbe angenommen hat.

6. Dann die Fleischbrühe und Schlagobers hinzufügen und kräftig unterrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Aufkochen lassen und auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Umrühren ca. 5 Minuten offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

7. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Das Rindfleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Mit etwas Brühe übergießen und mit Petersilie garnieren. Zusammen mit der Meerrettichsauce servieren.

Tipp

Traditionell wird gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce zusammen mit Semmel- und Apfelkren oder gerösteten Erdäpfeln serviert.