Klassischer Tafelspitz mit dem Dampfgarer

Den klassischen Tafelspitz mit dem Dampfgarer zubereiten? Es funktioniert - und das Fleisch wird mit diesem Rezept sogar besonders zart!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 kg	Rindfleisch
1 Bund	Lauch
1 Zweig	Liebstöckel
1 EL	Öl (zum Anbraten)
1 Prise	Petersilie
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Pimentkörner
1 Prise	Salz
1 Bund	Suppengemüse
1 Prise	Thymian
4 l	Wasser

Für das Gemüse

2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Thymian
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Ein absolutes Muss der Wiener Küche ist der **klassische Tafelspitz**. Wasser in einen Dampfgarerbehälter füllen. Zwiebeln, Suppengemüse zerkleinern und mit der Petersilie, Salz sowie Pfeffer, Thymian, Liebstöckel und Pimentkörner versetzen. Das Ganze bei 100 Grad Celsius ungefähr 15 Minuten garen.

2. Das Rindfleisch nehmen und die Sehnen wie auch Haut entfernen. Die dünne Fettschicht bleibt am Tafelspitz. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten.

3. Nun Tafelspitz in die Flüssigkeit des Dampfgarers geben und nochmals 90 Minuten lang bei 100 Grad Celsius garen – bis das Fleisch weich und zart ist.

4. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauch und Zucchini in feine Stücke trennen und mit der geviertelten Zwiebel, Pfeffer und Salz würzen. In einem Dampfgarerkorb 12 Minuten garen.

Tipp

Eine scharfe Merettichsauce und Erdäpfel zum klassischen Tafelspitz servieren.