

Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce

Ein klassisches Rezept mit fruchtiger Note: Der Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce ist das perfekte Sonntagsessen - für Familie und Gäste!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

1 Bund	Suppengrün
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ingwer
2 Stk.	Chilischoten
1 TL	Pfefferkörner
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Meersalz
1 Bund	Petersilie
1.5 kg	Rindfleisch
1 Stk.	Apfel
200 g	Sahnemeerrettich (aus dem Glas)

Zubereitung

1. Für Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce das Suppengrün putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und in ebenso große Stücke schneiden. Chili waschen und entkernen.
2. Einen großen Topf (ohne Fett) erhitzen. Zwiebel (mit Schale!) halbieren und mit den Schnittflächen nach unten im Topf anbraten. Vom Herd nehmen und mit Wasser auffüllen.
3. Das klein geschnittene Suppengrün, Ingwer, Chili, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Petersilie und Salz in das Wasser geben und aufkochen lassen. Tafelspitz dazugeben und erneut zum Kochen bringen.

4. Mit Deckel bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Schaum, der sich dabei bildet, mit einer Schaumkelle abschöpfen, so dass die Brühe klar bleibt. Fleisch herausheben und - abgedeckt mit einem Tuch - ca. 10 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Apfel waschen, vierteln, entkernen und (mit Schale!) grob reiben. Mit Sahne-Meerrettich verrühren. Dann das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Apfel-Meerrettichsauce anrichten und servieren.

Tipp

Zum Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce schmecken Petersilienkartoffeln.