Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Der Tafelspitz mit Wurzelgemüse ist eine herzhafte österreichische Spezialität. Ein Rezept das man unbedingt probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

1 kg	Tafelspitz
2 l	Wasser
1 TL	Salz
1 TL	Pfefferkörner
2 Stk.	Lorbeerblätter
5 Stk.	Wacholderbeeren
4 Stk.	Pimentkörner
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Liebstöckel
3 Stk.	Karotten
2 Stk.	Rüben (gelbe)
1 Stk.	Sellerieknolle (klein)
	Schnittlauch (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Tafelspitz mit Wurzelgemüse** das Wasser in einem großen Kochtopf erhitzen. Das Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Liebstöckel und Thymian zugeben und aufkochen lassen. Danach die Hitze reduziere.

2. Das Rindfleisch mit kaltem Wasser abspülen, in den Topf geben und zum Sieden bringen.

3. Zirka 2 Stunden im geöffneten Topf bei geringer Hitze am Sieden halten.

4. Das Wurzelgemüse putzen und in kleine Scheiben oder Stifte schneiden. Etwa eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Die Gewürze an der Oberfläche mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

5. Das Fleisch vom Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Auf Teller mit etwas Brühe anrichten, das Gemüse aus der Brühe nehmen und um das Fleisch verteilen. Je nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp

Zum Tafelspitz mit Wurzelgemüse Salzkartoffeln reichen.