Tafelspitz nach Wiener Art

Der Tafelspitz nach Wiener Art macht jede Mahlzeit zum Festessen. Das Rezept ist auch für Diabetiker geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

3 kg	Rindfleisch
320 g	Wurzelwerk
1 EL	Öl
210 g	Zwiebel
1 Stange	Lauch
5 l	Wasser
1 kg	Rindsknochen
1 Prise	Meersalz
5 EL	Schnittlauch
15 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Liebstöckel

Zubereitung

1. Für den Tafelspitz nach Wiener Art den Tafelspitz und die Rindsknochen unter fließendem kaltem Wasser abwaschen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und den Tafelspitz mit den Knochen und den Pfefferkörnern hineingeben. Ca. 2-3 Stunden leicht wallend kochen lassen, dabei immer wieder den entstandenen Schaum abschöpfen.

2. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne dunkel rösten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Wurzelwerk waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Liebstöckl waschen, trockentupfen und klein hacken. Wurzelwerk, Lauch, Liebstöckl und Zwiebeln in die Suppe geben und 1 weitere Stunde schwach wallend köcheln lassen.

4. Fleisch aus der Suppe nehmen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tafelspitz (gegen die Faser!) in etwa fingerdicke Scheiben schneiden. Durch ein Sieb mit Suppe begießen, mit Meersalz und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Als Beilage zum Tafelspitz nach Wiener Art sind geröstete Erdäpfel oder Erdäpfelpüree mit Apfelkren, Karotten, Kürbisgemüse oder Cremespinat zu empfehlen.