Tafelspitz mit Meerrettich

4. Januar 2012 | Autor Leroy



Heute ein Rezept von meiner Schwiegermutter Gertrud, gemeinsam in der heimischen Küche gekocht. Da wir das sehr gerne essen, hat mir Gertrud das schon mal gezeigt, damit wir das Gericht in der Familie bewahren können. Das ist so ähnlich wie mit dem Quittengelee

Weitere Hintergrund-Information: Tafelspitz war früher ein sogenanntes Festtagsessen, dass es in der Regel nur zu echten Festtagen gab (also z.B. auf einer Hochzeit). Beim Fleisch sollte man nicht sparen, Gertrud hat bei Ihrem Haus- und Hofmetzger das Fleisch vorbestellt und heute haben wir es abgeholt. Für die 1,2 kg zahlt man dann so um die 20 €, mal so als Hausnummer. Überliefert ist das Rezeptz übrigens nun schon in der 3 Generation und wer weiß woher das genau stammt! Jedenfalls hat es der besten Ehefrau von allen Ihre Oma (Herta) schon so gekocht und dann der Mama (Gertrud) beigebracht. Und heute hab ich es gelernt! ⊎

Viel Spaß beim Nachkochen!

Die Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1,2 kg Tafelspitz (Rind)

Für die Brühe:

- 2-3 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Stück Sellerie
- etwas Instantbrühe (ca. 3-4 TL)

Die Sauce:

- Entweder frischen Meerrettich gerieben oder bereits fertig geriebenen Meerrettich kaufen, ca. 50 g (gibt es z.B. beim Metzger)
- ggf. mit mildem Sahnemeerrettich ergänzen, um die Sauce etwas schwächer einzustellen (ich finde ja, dass die Nase frei werden muss von der Sauce (a)

- 50 ml süße Sahne
- 2-3 EL Butter
- 1-2 EL Mehl

Die Beilagen:

- 1 Glas Gürkchen
- 1 Glas Maiskölbchen
- 1 Glas Preiselbeeren
- 1 Glas rote Beete
- 1 Glas Birnen

Die Zubereitung:

- Die Brühe mit Wasser aufsetzen und aufkochen lassen
- Den Tafelspitz parieren



• Zu der Brühe geben und ca. 1,5 bis 2 h köcheln lassen (das Fleisch muss bedeckt sein), dabei das Fleisch mehrmals wenden



• Kartoffeln schälen, halbieren und in Wasser aufbewahren. Dann zeitlich passend abkochen (ca. 20 min.)



• Die Kochzeit nutzen, um die Beilagen anzurichten. Dabei die Preiselbeeren in die Birnenhälften füllen. Gürkchen, Maiskölbchen und rote Beete in Schälchen füllen und mit Folie abdecken



• Für die Sauce 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und 1-2 EL Mehl unterrühren



 Mit der Brühe aus dem Topf sämig rühren (mehrere Schöpfkellen) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, dann mit dem Meerrettich abschmecken und mit ca. 50 ml Sahne abrunden



• Vorweg bietet sich der Genuss eines Tellers mit Brühe an. Hierzu einfach etwas von der Brühe herausnehmen, ggf. mit Markklöschen und/ oder Suppennudeln verfeinern und servieren (schmeckt sehr gut!)



- Nach der Vorspeise das Fleisch herausnehmen, kurz ruhen lassen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden
- Mit den Kartoffeln und der Sauce anrichten und heiß servieren



Guten Appetit wünschen wie immer Ihr Leroy und heute natürlich auch Gertrud!

Veröffentlicht in <u>Fleisch</u>, <u>Suppen</u>, <u>Vorspeise</u> | Schlagworte: <u>Kartoffel</u>, <u>Preiselbeeren</u>, <u>Rindfleisch</u>