



# Tafelspitz

MIT MEERRETTICHSAUCE & WURZELGEMÜSE

WOCHEN-HIGHLIGHT

Für 4 Personen

## ZUTATEN

### Tafelspitz

1 kg	Rindertafelspitz
1 Bund	Suppengrün (Karotten, Lauch, Knollensellerie)
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
2	Nelken
3 Stängel	glatte Petersilie

### Meerrettichsauce

2 EL	Butter
2 EL	Weizenmehl
250 ml	Tafelspitzbrühe
250 ml	Milch
1–2 EL	Meerrettich aus dem Glas
	Salz, Cayennepfeffer
	Muskatnuss
	Zitronensaft
1 EL	gehackte, glatte Petersilie, nach Belieben

### Wurzelgemüse

400 g	Möhren
400 g	Petersilienwurzeln
1 Stange	Lauch
	Salz, Pfeffer
5 EL	Tafelspitzbrühe
2 EL	gehackte Petersilie

Mehlschwitze entsteht. Mit Tafelspitzbrühe und Milch ablöschen und unter Rühren zu einer sämigen Sauce kochen. Den Meerrettich einrühren und die Sauce bei geringer Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben die fertige Sauce durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Cayennepfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und warm halten.

## ZUBEREITUNG

Den Tafelspitz in einem Topf mit 3 l kaltem Wasser aufkochen und etwa 2,5 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen. Dabei den Schaum immer wieder abschöpfen. Das Suppengrün putzen, waschen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden. Die Zwiebel mit der Schale halbieren. Gemüse, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Nelken nach etwa 1 Stunde zum Fleisch geben. Petersilie waschen, trocken tupfen und nach etwa 2 Stunden zum Tafelspitz geben.

Für die Meerrettichsauce die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl zügig einrühren, bis eine



## Tafelspitz

MIT MEERRETTICHSAUCE &  
WURZELGEMÜSE

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

### ZUBEREITUNG

Für das Wurzelgemüse den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren und Petersilienwurzeln putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Tafelspitzbrühe mischen. Dann in eine Auflaufform geben und im Backofen ca. 25 Minuten schmoren. Zum Schluss mit der Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tafelspitz in Scheiben schneiden. Mit der Sauce und Wurzelgemüse anrichten. Nach Belieben die Sauce noch mit frischer Petersilie bestreuen.

Dazu Salzkartoffeln servieren.