

Gekochter Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Meerrettichsoße

Zutaten | 4 Portionen

Für den Tafelspitz:

1,5 kg	Tafelspitz
1 Bund	Suppengrün
1	Lorbeerblatt
1 kleiner Bund	Petersilie, frisch
ca. 3 TL	Salz

Für das Bouillon-Gemüse:

800 g	Kartoffeln, festkochend
2	Möhren
1 Stange	Lauch/Porree
1 Liter	Rinderbrühe (vom Fleisch abnehmen)

Für die Meerrettich-Soße:

ca. 100 ml	Rinderbrühe (vom Fleisch abnehmen)
1 Becher	Saure Sahne
2 Becher	Schlagsahne
1-2 EL	Meerrettich, frisch gerieben
	Salz
	Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Garzeit: 1 ½ - 2 Std.

Zubereitung:

- Den Tafelspitz im kalten Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
- Den Schaum ggf. abschöpfen, Salz, Suppengrün und Lorbeerblatt hinzufügen und den Tafelspitz mit Wasser bedeckt ca. 1 ½-2 Stunden köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Möhren und Lauch putzen und in Scheiben schneiden.
- Von der Rinderbrühe ca. 1 Liter abschöpfen und in einen Topf geben. Die Kartoffeln und das Gemüse hinzufügen und bei schwacher Hitze garen bis die Kartoffeln gar sind.
- Wenn der Tafelspitz gar ist, die Hitze reduzieren.

- Für die Meerrettichsoße wiederum ca. 100 ml Brühe abnehmen und einen Topf geben. Sahne, Saure Sahne und geriebenen Meerrettich hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas Mehl andicken.
- Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit dem Bouillon-Gemüse und Meerrettichsoße servieren.

Tipp:

Der Tafelspitz lässt sich auch bereits am Vortag vorkochen und im Kühlschrank aufbewahren. So kann man die Suppe später entfetten und das erstarrte Fett, das sich an der Oberfläche absetzt, leicht entfernen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
127 kcal	7,5 g	4,7 g	9,6 g	16,3 mg