

TAFELSPITZ



Foto: Clemens Klüver

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Tafelspitz
- 1 Knollensellerie
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- ½ Bund Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL weiße Pfefferkörner
- Salz
- Meerrettich, frisch
- Naturrüber Apfelsaft

Rezept:

Landhaus Schulze-Hamann in Blunk

Zubereitung:

Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel schälen, waschen und grob zerkleinern, die Zwiebel schälen und vierteln. Vom Lauch die Wurzel und welke Blätter abschneiden. Die Stange längs aufschlitzen, waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Alles in einen Bräter geben, die gewaschene Petersilie, das Lorbeerblatt, den Pfeffer und Salz dazugeben und den Topf etwa zur Hälfte mit Wasser füllen. Den Sud zum Kochen bringen und 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Tafelspitz in den Sud legen, das Fleisch sollte von der Flüssigkeit bedeckt sein. Einen Topfdeckel so auflegen, dass noch Dampf entweichen kann. Den Tafelspitz etwa 2 Std. in der leicht siedenden Brühe garen. Zum Servieren das Fleisch quer zur Faser in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

2 EL Butter schmelzen und mit 1 EL Mehl anschwitzen, 1 l lauwarme Brühe dazugeben und kräftig mit dem Schneebesen rühren, damit keine Klumpen entstehen. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich je nach Geschmack und einem kräftigen Schuss naturtrübem Apfelsaft abschmecken.

Als Beilagen reicht man Salzkartoffeln, grüne Bohnen als auch Rote Bete und Gewürzgurken.

