

Tafelspitz mit Boulliongemüse und Apfel-Meerrettich-Soße

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

200 g	Möhren	200 g	Knollensellerie
50 g	Petersilienwurzeln	800 g	Tafelspitz
	Salz, Pfefferkörner	2	Lorbeerblätter
250 g	kleine Kartoffeln	250 g	Bundmöhren
250 g	Kohlrabi	6 El.	Brühe
2 Tl.	Instandbrühe	2	säuerliche Äpfel
1 Be.	Sauerrahm	1 Bund	Schnittlauch
3 El.	Meerrettich		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Möhren, Knollensellerie und Petersilienwurzel würfeln, und mit dem Tafelspitz, Salz, Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern in einen ungelochten Garbehälter geben. Einstellung: 120°C, Zeit: 30 Minuten garen. Zwischenzeitlich die Kartoffeln, die Möhren und den Kohlrabi schälen und mit einem Tourniermesser in mundgerechte ovale Stücke schneiden. Von der Fleischbrühe 6 EL Brühe entnehmen, mit dem Gemüse und der Instandbrühe in einen ungelochten Garbehälter geben. Zusammen mit dem Tafelspitz bei Einstellung: 120°C weitere 8 Min. garen. Die Äpfel schälen und grob reiben. Mit Sauerrahm verrühren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem Meerrettich dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tipp: Das gegarte Fleisch gegen die Laufrichtung der Fleischfasern in dünne Scheiben schneiden.