

## Tafelspitz kochen – Grundrezept

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

150  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tafelspitz

#### Für den Tafelspitz

- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün (Sellerie, Möhre, Lauch, Petersilie)
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 4 Gewürznelken
- 2 Knoblauchzehen
- 1,5 kg Tafelspitz

#### Zum Servieren (optional)

- Salzkartoffeln
- Meerrettichsauce
- Petersilie

„Spitze, es gibt **Tafelspitz!**“ Da freuen sich nicht nur Genießer und Liebhaber der **klassisch deutschen Küche**. Bei dem **zarten Stück vom Rind**, das durchs langsame Garen im Würzsud so richtig schön **mürbe** wird, läuft auch dir schnell das Wasser im Mund zusammen, oder? Das Tolle: Es ist kinderleicht das große Stück Fleisch so zart hinzubekommen, wie du es sonst **von Oma** kennst. Alles was du brauchst ist einen großen Topf mit reichlich

Wasser. Dazu eine Handvoll Gemüse und Gewürze, ein schickes Stück Tafelspitz und etwas Zeit. Den Rest übernimmt der Herd von ganz allein. Einfach köcheln lassen und warten, bis das zarte Fleisch geschmeidig von der Fleischgabel rutscht und dich auf einen **herzhaften Küchenklassiker** freuen.

**Mein Tipp:** Am besten schmeckt Tafelspitz warm mit selbstgemachter **Meerrettichsauce**, ein paar **Kartoffeln** und frischer **Petersilie**. Aber auch kalt als **dünn geschnittener Aufschnitt** auf knusprigem Brot mit etwas **Mayonnaise** macht der zarte Braten einiges her!

- 1 -

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Tafelspitz hineingeben und ca. 5 Minuten darin kochen. Dann abgießen und Tafelspitz gründlich abwaschen.



- 2 -

Großen Topf mit 3 Liter kaltem Wasser befüllen. Suppengrün waschen, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Nelken mit in den Topf geben. Fleisch am Stück

## Tafelspitz kochen – Grundrezept

hineinlegen, mit einem Deckel abdecken und je nach Größe des Stücks 1,5-2 Stunden auf kleiner Flamme kochen.



- 3 -

Gegen Ende der Garzeit mit einer Fleischgabel in den Tafelspitz stechen und im Ganzen aus dem Fond heben. Wenn das Fleisch von allein von der Fleischgabel rutscht, ist es mürbe und bereit zum Anrichten.

- 4 -

Tafelspitz aus der Brühe heben und gegen die Faser in Scheiben schneiden. Portionsweise nach Belieben mit Meerrettichsauce und Kartoffeln servieren.

