

### *Tafelspitz nach Wiener Art*

*Notizen:*

Fleisch und Knochen unter kaltem Wasser waschen. Knochen in kochendem Wasser (2,5 l) ca. 20 Min. auskochen. Knochen entfernen. Fleisch in die Brühe legen. Wenn der Schaum an der Oberfläche sich verfestigt hat, abschöpfen und dann erst den Deckel auflegen. Bei schwacher Hitze ca. 2 ¼ Std. ziehen lassen. Möhren, Lauch, Sellerie, Zwiebel alles in grobe Stücke schneiden und alles 30 Min. vor dem Garende mit 4 Wacholderbeeren beifügen. Das Gemüse pürieren und mit 2 cm geraspelten Meerrettich abstimmen. Auf richtige Konsistenz achten! Das gibt die warme Sauce für Fleisch und Kartoffeln.

Den Tafelspitz gegen die Fasern in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (geht gut mit einem elektrischen Messer). Auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Dazu passt je nach Jahreszeit verschiedenes Gemüse.

*Zum Beispiel:*

Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln, Apfel- oder Sahnemeerrettich, Schnittlauchsauce und Dillbohnen. Auch lecker sind Petersilienkartoffeln mit einer der genannten Saucen. Leckere Bratkartoffel sind auch nicht zu verachten. Es passen auch Zuckererbsen oder im Herbst Kürbisgemüse dazu.

*Tipp:*

Ein leckeres frisches Bier schmeckt gut dazu

*Zutaten:*

1,5 kg Rindfleisch  
½ kg Knochen  
150 g Wurzelgemüse  
oder Suppengrün  
100 g Zwiebeln  
2 Möhren  
½ Stange Lauch  
½ EL Meersalz  
2,5 EL Schnittlauch  
in feine Röllchen  
geschnitten  
7-8 Pfefferkörner  
4 Wacholderbeeren  
½ EL Senfkörner  
2,5 l Wasser

Für Apfel- oder  
Sahnemeerrettich  
frischen Meerrettich  
benutzen