

Karin Kaufmann

Professional

Tafelspitzsalat mit gebratenem Gemüse

Hauptspeise

Fleischgerichte

Österreichisch

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Karotte, Lauch und Sellerie darin etwa 3 Minuten andünsten, dabei häufig wenden. Die Zwiebel und den Balsamicoessig dazugeben, mit Kräutern, Salz und Zucker (oder „Grünem Elfer“) abschmecken.

Die warme Gemüsemarinade über die Tafelspitzscheiben verteilen. Dazu passt ein Dinkelbrot.



Zutaten 

300 g Reste vom kalten Tafelspitz

10 EL Olivenöl

1 Karotte, in dünne Streifen gehobelt

1 Stück Lauch, in dünne Streifen geschnitten

1 Stange Staudensellerie, in dünne Streifen geschnitten

½ Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

10 EL Apfelbalsam oder weißer Balsamico

1 EL frische, fein gehackte Gartenkräuter, mit

etwas Salz

einem Rohrohrzucker vermischt (oder „Grüner Elfer“)