Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Alt-Wiener Tafelspitz

Hauptspeise Fleischgerichte Geburtstag Glutenfrei Hausmannskost Lactosefrei Low Carb Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Zwiebeln halbieren, in der Pfanne an der Schnittfläche sehr dunkel, fast schwarz braten. Wurzelwerk schälen. Tafelspitz und Knochen warm waschen. Ca. 3-4 Liter Wasser zum Kochen bringen, Tafelspitz, Knochen und Pfefferkörner in das Wasser geben, schwach kochen. Nach 1 Stunde Wurzelwerk, Lauch, Liebstöckel und Zwiebeln beigeben.
Schaum immer wieder abschöpfen. Fertig gegartes Fleisch aus der Suppe heben. Suppe würzen, durch ein feines Sieb seihen. Fleisch gegen den Faserlauf in fingerdicke Tranchen schneiden, mit Suppe begießen. Mit Meersalz und Schnittlauch bestreuen und servieren.
Tipp: Wir empfehlen dazu die klassische Beilagen wie Apfel-Krenn, Schnittlauchsauce, Dillfisolen, Cremespinat und geröstete Erdäpfel.

Zutaten

- 1,5 kg Tafelspitz
- 1 kg Knochen vom Rind
- 300 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie)
- 1 Zwiebel in der Schale
- ½ Stange Lauch
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- etwas Liebstöckel
- Meersalz
- Schnittlauch