Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Tafelspitz

Hauptspeise Fleischgerichte Hausmannskost Österreichisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Zwiebeln halbieren, in der Pfanne an der Schnittfläche sehr dunkel, fast schwarz braten. Wurzelwerk schälen. Fleisch und Knochen warm waschen. Ca. 3-4 Liter Wasser zum Kochen bringen, Fleisch, Knochen, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in das Wasser geben, schwach kochen. Nach 1 Stunde Wurzelwerk, Lauch 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.

Als Beilage Apfel-Krenn, Schnittlauchsauce, Dillfisolen, Cremespinat und geröstete Erdäpfel.

Zutaten

- Ca 1,5 kg Schulterscherzel
- 1 kg Knochen vom Rind
- 300 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie)
- 1 Zwiebel mit Schale 1/2 Stange Lauch
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner Meersalz Schnittlauch