



# Flämisches Tafelspitz - Steak auf buntem Bouillon Gemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Hausgemacht, frisch, bunt, einfach und schnell und dabei so...lecker!

## Zutaten

- Für den Tafelspitz:
- 1 kg Tafelspitz, zugeschnitten
- 1 große, gebrannte Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- Salz und Pfeffer
- Für das flämische Bouillongemüse:
- 500 g Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Möhren, geputzt, geschält
- 250 g Knollensellerie, geschält
- 10 Stück gleichmäßig großer Frühlingslauch, auf gleiche Größe geschnitten
- 300 g frischer Wirsing in 3 cm großen Blättern
- 50 g frischer Meerrettich, gerieben
- Etwas Pflanzenöl und Butterschmalz
- Salz, 6-8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz für den Tafelspitz:

### Schritt2

Ausreichend viel Salzwasser mit 2/2 schwarz gebrannten Zwiebeln (trocken ohne Fett in einer Stielpfanne rösten)

### **Schritt3**

und mit dem Suppengrün aufsetzen.

### **Schritt4**

Den Tafelspitz mit etwas Öl von allen Seiten kurz in Öl anbraten, so dass sich die Poren schließen. In den kochenden Ansatz geben, die Platte zurück schalten und leise weich köcheln lassen.

### **Schritt5**

Heraus nehmen, abkühlen lassen und in 160 g - 180 g schwere Scheiben schneiden.

### **Schritt6**

Etwas nachsalzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und In heißem Butterschmalz leicht gebräunt, heraus braten.

### **Schritt7**

Das bunte Bouillon Gemüse.

### **Schritt8**

Die Möhren, der Frühlingslauch, den Wirsing und den Knollensellerie in der passierten Rindsbouillon im Ganzen nacheinander "bissfest" garen.

### **Schritt9**

Die Bouillionkartoffeln:

### **Schritt10**

Zuletzt die in Bouillon gegarten Kartoffeln mit den Möhren und dem Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden, mischen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Tafelspitz-Steak auf den Bouillon Kartoffeln anrichten, den Wirsing und den Frühlingslauch verteilen.

### **Schritt13**

Mit etwas frisch geriebenem Meerrettich und ev. mit Schnittlauch garnieren.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** hausgemacht, lecker, resteverarbeitung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flaemisches-tafelspitz-steak-auf-buntem-bouillon-gemuese/>