

Marinierter Tafelspitz mit bunter Gemüseauflage

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Ideales Sommeressen, gut vorzubereiten, herzhaft, “zünftig, - schmackig”

Zutaten

- Für den Tafelspitz:
- 800 g parierter Tafelspitz, küchenfertig
- 1 Bund Suppengrün
- 2/2 gebrannte Zwiebeln
- Salz, 5 - 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3-4 Nelkenköpfe
- Für die Gemüseauflage:
- 2 hart gekochte Eier in ½ cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in ½ cm großen Würfeln
- 1 - 2 Gewürzgurken in ½ cm großen Würfeln
- 1 blanchierte Möhre aus dem Suppengrün, in ½ cm großen Würfeln
- 2 vollreife Tomaten, gebrüht, abgezogen, ohne Kerne
- 2 hart gekochte Eier in ½ cm großen Würfeln
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- 4 El heller Balsamico, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, 4 El Rapsöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den küchenfertig zugeschnittenen Tafelspitz zunächst ganz kurz in kochendes Wasser geben. Eine ½ min. blanchieren und sofort wieder heraus nehmen.

Schritt3

Erneut frisches Wasser aufsetzen, salzen, kochen lassen und das Fleisch mit dem Suppengrün dazu geben.

Schritt4

Nach ca.10 min. die Möhre und den Sellerie aus dem Suppengrün nehmen und für die Gemüseauflage in kleine Würfel schneiden.

Schritt5

1 ungeschälte Zwiebel halbieren und in einer Stielpfanne ohne Fett schwarz brennen, zum Ansatz geben.

Schritt6

(Das ergibt dann das schöne, „Bernsternfarbene Aussehen“ der Bouillon für eine weitere Verwendung)

Schritt7

Alles, ca. 2 Stunden leise sieden lassen, das Fleisch weich kochen. Das Fleisch prüfen, herausnehmen, auskühlen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt8

Staffelartig in eine Auflaufform oder Platte setzen und etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

Schritt9

Die Gemüseauflage:

Schritt10

1/2 l von der Rindfleischbrühe entnehmen und mit Balsamico, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Öl eine schmackhafte Vinaigrette rühren, kräftig abschmecken.

Schritt11

Über das Fleisch geben und 2 - 3 Stunden marinieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt12

Die Möhren, die Gewürzgurken, Zwiebeln, gehackte Eier, Tomatenwürfel und Schnittlauch mischen, zur Vinaigrette geben;

Schritt13

eine schmackhafte Auflage herstellen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den marinierten Tafelspitz mit reichlich Gemüseauflage anrichten und krosse Zwiebelbratkartoffeln dazu reichen.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mariniertes-tafelspitz-mit-bunter-gemueseauflage/>