

# Tafelspitz mit Semmel - Meerrettichkruste und Bouillongemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Herzhaft „schmackig - stimmig“, nicht nur für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Tafelspitz:
- 1 kg Rindertafelspitz, küchenfertig pariert
- 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt und 3 - 4 Nelkenköpfen gespickt, 5 - 6 Pfefferkörner
- Für das Bouillongemüse:
- 3 Stück gleichgroße Möhren, geschält, halbiert
- 8 Stangen junger Frühlingslauch, geputzt, gewaschen
- ½ Sellerieknolle, geschält in 2 cm dicken Stiften
- 1 Petersilienwurzel, geschält in 2 cm dicken Stiften
- Für die Semmel - Meerrettichkruste:
- 3 Scheiben Toastbrot oder Brötchen ohne Rinde in Würfeln
- 4 El frisch geriebener Meerrettich
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- ¼ l Sahne
- Saft einer ½ Zitrone
- Für die Soße:
- 1 gehäufter Tl Speisestärke
- 3 El frisch geriebener Meerrettich
- 1 Spritzer Zironensaft
- Salz, Pfeffer, ½ Tl Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

## **Schritt2**

Der Ansatz:

## **Schritt3**

Zunächst das Fleisch unter fließendem Wasser waschen.

## **Schritt4**

Ca. 2 l kochendes Salzwasser mit der gespickten Zwiebel ausgarnieren und das Fleisch dazu geben. Ca, 1 ½ - 2 Stunden recht weich kochen, zwischendurch abschäumen.

## **Schritt5**

20 min. vor Ende der Garzeit das Gemüse dazu geben, „bissfest“ halten.

## **Schritt6**

Die Semmel - Meerrettichkruste:

## **Schritt7**

¼ l heiße Fleischbrühe entnehmen und die Brotwürfel dazu geben;

## **Schritt8**

5 min. quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen und den geriebenen Meerrettich unterheben.

## **Schritt9**

Die Meerrettichsoße:

## **Schritt10**

½ l Fleischbrühe entnehmen, die Sahne mit der Speisestärke verrühren. Zur Brühe geben, 1 - 2 min. köcheln lassen, nachschmecken.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Das Fleisch, quer zur Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen.

## **Schritt13**

Die Meerrettichauflage verteilen, ev. unter den Grillschlangen überkrusten, danach mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

## **Schritt14**

Das Suppengemüse aus der Brühe heben und abtropfen lassen, drum herum anrichten, die Soße extra reichen.

## **Schritt15**

Dazu schmecken mir schlichte Salzkartoffeln.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** bouillongemüse, Meerrettich, tafelspitz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tafelspitz-mit-semmel-meerrettichkruste-und-bouillongemuese/>