

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/>