

# Tafelspitz

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 3 Stunden  
Zubereitungszeit: 150 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Tafelspitz (Stertspitze, Rinderkeule)	g	1000	1500
Markknochen	St.	3	5
Suppengrün	St.	1	2
Pfefferkörner, schwarz	EL	2	3
Lorbeerblätter, frisch	St.	4	6
Salz			
Petersilie, für die Petersilienkartoffeln			
Sauce: Eigelb	St.	4	6
Senf	TL	2	3
Brühe	ml	250	375

## VORBEREITEN:

1. Suppengemüse putzen und grob zerkleinern.
2. Petersilie hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Markknochen auf den Grund des Topfes legen. Dann das Fleisch darauf legen und 2 bis 2½ kaltes Wasser auffüllen (mindestens eine Hand breit über dem Fleisch). Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abschäumen bis die Brühe klar ist.
2. Brühe salzen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Suppengemüse zufügen.
3. Bei offenem Topf 2¼ bzw. 2½ Stunden köcheln.
4. Petersilienkartoffeln richten.
5. Sauce: Kurz vor dem Anrichten, Zutaten im Wasserbad aufschlagen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Petersilienkartoffeln

➔ siehe auch: Tafelspitz gepökelt / marinierter Tafelspitzaufschnitt

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-007.DOC