

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Tafelspitz mit Meerrettich-Soße
Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Zutaten für (für 4 Personen):

1 kg Tafelspitz,
1 Möhre,
1 Petersilienwurzel,
100 g Lauch,
50 g Staudensellerie,
1 Zwiebel,
Salz,



Für die Meerrettichsoße :

½ l Fleischbrühe,
2 Päckchen Helle Soße,
1 kleines Glas Sahnemeerrettich mittelscharf od. scharf,
alternativ: frischen Meerrettich fein gerieben, etwas Zitronensaft,
100 ml süße Sahne,
Salz, Pfeffer, Prise Zucker,

Zubereitung:

Die Möhre und die Petersilienwurzel schälen. Den Lauch und den Staudensellerie putzen und alles grob würfeln. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf einer Herdplatte auf der Schnittfläche bräunen.

In einem Topf 2 l Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen. Das Fleisch, das geputzte Gemüse und die gebräunte Zwiebel einlegen und ca. 90 bis 120 Minuten köcheln lassen, den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Tafelspitz herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe durch ein feines Sieb gießen und für die Zubereitung der Meerrettichsoße einen ½ l verwenden. Restliche Brühe anderweitig verwenden.

Die Meerrettichsoße :

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen. Rühren Sie nun 2 Päckchen Helle Soße mit dem Schneebesen dazu und lassen sie die Soße 1 Min. köcheln.

Danach rühren Sie noch den Sahnemeerrettich bzw. geriebenen frischen Meerrettich und die süße Sahne darunter und schmecken das ganze kräftig mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker ab.

Servieren :

Nun die Fleischscheiben in der restlichen Brühe erwärmen und mit der Meerrettichsoße sofort servieren.

Als Beilage passen Bratkartoffeln, rote Beete Knödel oder eingelegte rote Beete.