

Aufgetischt – Der Wiener Karlsplatz
15. August 2022

Klassisch gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Wurzelgemüse, Markknochen,
Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarrn

Wiener Wia'zHaus (Natascha Orlik, Karlsgasse 22, 1040 Wien)

F Ü R 4 PERSONEN
Von Thomas Amon

T A F E L S P I T Z

1 Tafelspitz ca. 2,5–3 kg,
4 Markknochen,
Ca. 4,5 l Wasser,
350 g Wurzelwerk (Karotten, Rüben, Petersilwurz, Sellerie),
1/2 Lauchstange,
1–2 Lorbeerblätter,
16 Pfefferkörner,
200 g Zwiebel,
Salz

R Ö S T E R D Ä P F E L

500 g Erdäpfel,
50 g Butter,
1 mittlere Zwiebel,
Salz, Pfeffer,
Majoran,
Kümmel,
1 Prise Muskatnuss

A L T W I E N E R S C H N I T T L A U C H S A U C E

1 Semmel,
1 Bund Schnittlauch,
3 hart gekochte Eier,
1/4 l Sauerrahm,
Pfeffer, Salz

Ein guter Tafelspitz wird langsam und schonend gegart, er nimmt inklusive Zubereitung bis zu vier Stunden Zeit in Anspruch. Als Belohnung für den Aufwand erhält man jedoch ein besonders schmackhaftes, zartes Stück Fleisch.

In einem großen Suppentopf etwa 4,5 Liter Wasser aufstellen. Das Wurzelwerk schälen, Lauch schneiden. Lorbeerblätter sowie die Pfefferkörner zugeben und aufkochen lassen. Die Zwiebeln ungeschält halbieren und an der Schnittfläche dunkel anrösten, ebenfalls hinzugeben. Gewaschenes Fleisch sowie Markknochen einlegen und je nach Fleischqualität etwa 2,5–3 Stunden schwach wallend weich kochen. Währenddessen bei Bedarf frisches Wasser nachgießen und eventuell aufsteigenden Schaum entfernen. Erst nach gut zwei Stunden kräftig salzen. Der Tafelspitz ist gar, wenn sich eine Gabel ohne viel Druck in das Fleisch drücken lässt. Tafelspitz aus dem Topf nehmen, in fingerdicke Stücke, gegen den Faserverlauf schneiden und die Suppe durch ein feines Sieb gießen und würzen. Schnittlauch waschen und in feine Stücke schneiden, dann auf den angerichteten Tafelspitz in heißer Brühe streuen. Dazu Apfelkren servieren.

Für die Rösterdäpfel gekochte Erdäpfel schälen und auf einer groben Reibe reiben. In einer beschichteten oder gusseisernen Pfanne Öl oder Schmalz erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln kurz anbraten und die Erdäpfel flach darüber verteilen, ca. 10 Minuten langsam knusprig anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Schnittlauchsauce eine Semmel vom Vortag zerkleinern, Schnittlauch schneiden und mit 3 hart gekochten Eiern und Sauerrahm verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.