

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Tafelspitz

Zutaten

Für 8-10 Portionen

1 Tafelspitz ca. 3 kg
30 dag gelbe Rüben/Zeller/Karotten/Petersilwurzel
20 dag Zwiebel mit der Schale
1 Lauch
Wacholdeerbeeren-Salz
Liebstöckl
ca. 4,5 l Wasser

Semmelkren (Zutaten für 8 Portionen):

Halbes Weißbrot vom Vortag
Rindsuppe
große Schüssel Kren
Butterschmalz
Creme fraiche
Schlagobers
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Tafelspitz:

Wasser zum Kochen bringen. Alle Zutaten hineingeben. Zwiebel vorher in der Pfanne mit Schale auslegen, dunkel anbraten. Schaum der sich bildet ständig abschöpfen. Garungsdauer ca. 3-4 Stunden.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Fertig gekochtes Fleisch aus der Suppe heben, Suppe abschmecken. Durch ein Sieb Gemüse abgießen und weggeben (kann man extra verwerten).

Wir geben dann frisches Gemüse zum Tafelspitz dazu.

Zubereitung Semmelkren:

Weißbrot in Würfel schneiden, in Butterschmalz kurz anrösten, mit einem Achtel Rindsuppe und einem guten halben Liter Schlagobers aufgießen. Kren, Gewürze und Creme fraiche dazu, etwas einkochen.

Beim Anrichten frischen Schnittlauch darüber streuen.