

## Gekochter Rindstafelspitz mit gerösteten Kerbel-Kartoffeln, Apfelkren und Wurzelgemüse

### Zutaten für 4 Personen:

#### Rindstafelspitz:

- 1 Stück Rindstafelspitz (ca. 800g)
- 5 Stück Karotten
- 5 Stück gelbe Rüben
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Bund Stangensellerie
- 1 Stück Zwiebel
- Salz, Pfefferkörner, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt

#### Zubereitung:

Tafelspitz kurz waschen und abtrocknen, drei Karotten, drei gelbe Rüben und den Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit ca. 3 l Wasser zum Kochen bringen; die Zwiebel halbieren, in einer Pfanne leicht bräunen und in das Wasser zum Gemüse geben; Salz, Pfefferkörner, Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt hineingeben; wenn das Wasser kocht den Tafelspitz hineinlegen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

#### Wurzelgemüse:

Zubereitung:

2 Stück Karotten, 2 Stück Rüben und den Stangensellerie schälen; feinblättrig schneiden; in der Tafelspitzsuppe weichkochen; als Garnierung zum Tafelspitz.

#### Geröstete Kerbel-Kartoffeln:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Bund Kerbel
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale im Salzwasser kochen, schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen, die Kartoffeln rösten, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, kurz mit den Kartoffeln mitrösten, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken, mit dem gehackten Kerbel und der Butter verfeinern.

#### Apfelkren:

- 3 Stück golden Delicious Äpfel
- 50 ml Apfelessig

- 100 g Steirerkren
- Salz, Zucker, Pfeffer, evtl. 1 Stück Zitrone

**Zubereitung:**

Äpfel schälen; fein reiben; mit Zitronensaft, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit den frischen Steirerkren vermengen.

**Tafelspitz Bouillon mit Omas Grießnockerl**

Grießnockerl:

- 1 Ei
- 30 g Schweineschmalz
- 90 g Weizengrieß
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Das Schmalz auf Zimmertemperatur bringen; mit einem Handmixer schaumig rühren; das Ei hinzugeben; zum Schluss den Grieß einrühren; mit Salz und Pfeffer würzen; in einem Topf Wasser zum Kochen bringen; leicht salzen; mit einem Löffel schöne Nocken abstechen; einkochen; ca. 15-20 min kochen lassen; danach 5 - 10 min mit einem Deckel ziehen lassen.

**Tipps:**

Die Grießnockerl mit Schmalz anstatt Butter machen wegen der weißen Farbe

Beim Apfelkren ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben, damit er nicht grau wird.

Den Rindertafelspitz eine Stunde vor dem Kochen auf Raumtemperatur bringen, damit sich die Kochzeit verringert.