

Rezept:

gekochter Rindertafelspitz an Meerrettichsoße, dazu Rahmspinat und Bratkartoffeln.

Für den gekochten Rindertafelspitz:

1 kg Rindertafelspitz zugeputzt

80 g Karotten

60 g Sellerie

60 g Lauch

Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Nelken

½ Zwiebel angebraten (mit Schale)

2 l Wasser

Zubereitung: Tafelspitz

In einem Topf das Wasser zum kochen bringen. Nun die Karotten, den Lauch und den Sellerie mit der ½ angebratenen Zwiebel zugeben. Gewürze hinzugeben. Nun den Tafelspitz in den Fond geben und unter leichtem Köcheln garen.



#wirlebendiealb

Meerrettichsoße

In einem Topf die Butter schmelzen. Dann die Zwiebelwürfel zugeben und leicht andünsten. Mit Mehl abstäuben und anrösten. Mit Mehl abstäuben und eine helle Roux (Mehlschwitze) herstellen. Mit Milch und Brühe ablöschen und ca. 30 Minuten auskochen. Danach den geriebenen Meerrettich zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Je nach Geschmack etwas Weißwein dazu geben.

Für die Meerrettichsoße

35 g Butter

20 g Zwiebelwürfel

40 g Mehl

300 g Milch

300 g Brühe (vom Tafelspitz)

Salz, Pfeffer, Muskat und fein geriebener Meerrettich



Für den Rahmspinat
2kg Spinat frisch
50 g Butter
50 g Zwiebelwürfel
20 g Mehl
¼ Sahne / Brühe
Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauchöl

Rahmspinat:

Den Spinat von den großen Stielen befreien. Danach mit reichlich waschen bis das Wasser keine Schmutzpartikel mehr hat. In einem Topf die Butter schmelzen, danach die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Den Spinat zugeben und ebenfalls anschwitzen. (Eventuell mit Mehl bestäuben).

Mit Sahne und Brühe aufgießen und den Spinat fertig garen. Mit den Gewürzen abschmecken.



Für die Bratkartoffeln
1 kg gekochte Kartoffeln
Fett zum Anbraten
50 g Zwiebelwürfel
Salz, Pfeffer, Muskat und frische Kräuter

Bratkartoffeln: die gekochten Kartoffeln mittels einer Kartoffelreibe in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Fett erhitzen und die Kartoffeln zugeben. Unter ständigem Wenden die Kartoffeln goldgelb anrösten bis sie knusprig sind. Zwiebelwürfel zugeben, nochmals durchschwenken. Mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt die frischen Kräuter zugeben.

Tipp:

Dazu schmecken besonders gut noch Preiselbeeren und frisch geriebener Meerrettich.



#wirlebendiealb